Auf
dreysigjährige Erfahrung
sich gründender

praktischer Unterricht
der ganzen

Landwirthschaft

zur

Belehrung

nicht nur für Anfänger in der Oekonomie, sondern auch für unerfahrne Landwirthe.

Herausgegeben
von

C. F. Gaudich.

Dritter Band,
2te Abtheilung.

Leipzig
bey Wilhelm Rein 1803.

Auf drevsigjährige Erfahrung sich gründender praktischer Unterricht der ganzen Landwirthschaft zur Belehrung

nicht nur für Anfänger in der Oekonomie, sondern auch für unerfahrne Landwirthe.

Herausgegeben
von
C. F. Gaudich.

Dritter Band,
2te Abtheilung.

Leipzig
bey Wilhelm Rein 1803.

Die
Schweinezucht
Nebst
Unterricht vom Federvieh, in der Bierbrauerey, Ziegelbrennerey, Kalk- und Gypsbrennen.

Eine
durch dreyßigjährige Erfahrung
geprüfte
Belehrung
für unerfahrne Landwirthe

von
Gaudich.

Leipzig,
bey Wilhelm Rein 1803.

Inhalt.

Dritter Band. Zweyter Abtheilung.

§. Seite

Kap. 13.

Von der Schweinezucht.

503 Nothwendigkeit und Nützlichkeit der Schweinezucht. 1
504 Wie die zur Zucht bestimmten Schweine beschaffen seyn sollen. 4
505 Vom Männchen oder Stammschweine. 5
506 Fortsetzung.
507 Warum der Eber nicht unter der Heerde gehen soll. 7
508 Von Mutterschweinen oder jungen Zuchtsauen. 9
509 Wie junge Zuchtsauen zum Eber zu lassen sind. 10
510 Von der vortheilhaften Zeit, wenn man die Schweine überhaupt zulassen soll. 11
511 Manche ziehen nur einmal im Jahre Ferkel. 12
512 Warum man den Tag der Befruchtung bei den Mutterschweinen aufschreiben muß. 13
513 Wie eine Muttersaue bey u. nach der Geburt zu behandeln ist. 15
514 Fortsetzung.
515 Der Vorschlag, daß ꝛc. 16
516 Vom Schneiden der Ferkel. 17
517 Von der Hutung und Wartung der Schweine nach dem Absetzen. 18
518 Auch außer der Hutung ꝛc. 19
519 Von der Zeit des Austreibens im heißen Sommer. 20
520 Von der Herbst- und Winterfütterung der Zuchtsauen. 21

§ Seite
521 u. 22 Fortsetzung.
523 Von den Ställen. 25
524 Warme Ställe sind nothwendig. 26
525 Wie Schweine bey strenger Kälte zu behandeln sind. 27
526 Vom Mästen d. Schweine. 28
427 Von der Mastungsart der Küchenschweine. 29
525 Von den Speckschweinen. 30
529 Die Mastschweine lassen oft ihr Futter liegen 31
530 Von der Zeit d. Aufstellung. 32
531 Von d. Ställe d. Mastsch. 32
533 Von der Eichel- und Buchmastung. 33
533 Von der Fütterung der Mastschweine ꝛc. 33
534 Regeln beim Aufstellen der Schweine. 34
535 Von d. Branteweinschlammfütterung. 34
535 Vorsicht bei aufgestellten magern Schweinen. 35
537 Von der Anzahl der aufzustellenden Schweine. 35
538 Von der Mastung ꝛc. 36
539 Mittel zur Beförderung ꝛc. 36
540 Wie viel Getreide ꝛc. 37

Kap. 14.

Von den Krankheiten der Schweine und ihrer Heilart.

541 Nothwendige Kenntniß dieser Krankheiten. 39
542 Die Bräune. 39
543 Präservativmittel dagegen. 40

§. Seite
544 Vom Rank oder Rankkörne, auch Gerstenkorn genannt 41
545 Von Wunden, rc. 42
546 Von der verlornen Freßsucht. 43
547 Von der gelben Ruhr. 48
548 Von den Masern. 44
549 Von den sogenannten Hinterbrand. 44
550 Vom Durchfalle. 45
551 Von der Schlafsucht, 45
552 Noch ein Mittel wider die Bräune. 46

Kap. 15.

Von der Federviehzucht.

553 Von Gänsen. 50
554 Von der Menge der zu haltenden Gänse. 50
555 Wie viel Gänse auf einen Gänserich zu rechnen rc. 51
556 Behandlungsart in der Legezeit und beym Ansetzen. 52
557 Dauer der Brütezeit rc. 53
558 Fütterungsart beym herannahen der Erndte. 55
559 Das Raufen der jungen rc 55
560 Wenn und wie oft rc. 56
561 Verschiedene Mastungsart der Gänse. 57
562 Von den sogenannten rc. 59
563 Von der Entenzucht. 62
564 Wie lange beyde Geschlechter zur Zucht dauern. 63
565 Anzahl der Eyer rc. 64
566 Vortheilhafte Entenzucht rc 65
667 Von der Truthühnerzucht. 65
568 Behandlungsart rc. 66
569 Dauer der Brütezeit. 67
570 Fütterungsart der jungen Truthühner. 68
571 Herbst und Winterfütterung
572 Von der Haushühnerzucht. 70
573 Dauer der Brütezeit. 71
574 Von dem Hühnerstalle. 73
575 Von der Taubenzucht. 74

Kap. 16.

Von der Poularderie des Federviehes.

576 Von der Behandlungsart. 75
1) Vom Kastriren oder Verschneiden der Hähne u. Hühner 77
2) Vom Orte der Einstellung. 79
3) Vom Futter. 81
4) Die Fütterung rc. 81
5) Anschlag der Fütterungskosten beym Mästen. 86
6) Berechnung des Profits rc. 88
7) Berechnung des Futters für mageres Geflügel. 89
8) Die Art, rc. 91
9) Die Art und Weise rc. 93

Kap. 16.

Von der Bierbrauerey.

577 Die Hauptpunkte bey der Brauerey. 96
578 Vom Brauhause rc. 97
579 Größe des Brauhauses. 99
580 Von den Bierkellern. 101
581 Fortsetzung.
582 Vom Malzhause. 104
583 Vom Fußboden, rc. 105
584 Von der Braupfanne. 105
585 Von den Hauptgeräthschaften des Brauhhauses. 106
586 Von andern Geräthschaften des Brauhauses. 106
587 Vom Wasser. 108
588 Von besten Wasser rc. 109
589 Hartes Wasser. Wasserproben. 109
590 Langes Kochen ist zu widerrathen. 110
591 Fortsetzung.
592 Vom fauligen Wasser. 112
593 Vom harten Brunnenwasser. 113
594 Von der Anlegung rc. 114
595 Vom Malzhause. 115
596 Vom Aufbewahren der Malzvorräthe. 116
497 Von den verschiedenen Malzdarren. 116
598 Anlage derselben nach Eckhard. 117
599 Thönerne Darren. 120
600 Getreideboden. 121
601 Vom Einkauf rc. 122
602 Von der rechten Zeit rc.

§. Seite
603 Von der Beschaffenheit ꝛc. 123
604 Schädlichkeit des schlechten Getreides. 124
605 Vom Einkauf d. Hopfens. 125
606 Anweisung zur Beurtheilung des Hopfens. 126
607 Von Aufbewahrung des Hopfens. 127
608 Von der Zubereitung des Malzes. 130
609 Von der besten Zeit, ꝛc. 130
610 Vom Einquellen des Getreides. 131
611 u. 12 Fortsetzung.
613 Vom Wachsen des Getreides. 134
614 Von Wurzel und Graskeimen. 135
515 Vom Darren des Malzes auf der Darre. 136
616 Nothwendige Regeln beym Darren. 137
617 Vom Bierbrauen selbst. 139
618 Vom Schroten des Malzes 140
619 Warum die ꝛc. 141
620 Beispiel von der ꝛc. 142
621 Noch ein Beyspiel. 147
622 In wieferne das lange Kochen schädlich ist. 149
623 Eine andere ꝛc. 150
524 Vom Einmöschen des Malzes. 154
625 Vom Grade der Wärme ꝛc. 155
626 Ein Beyspiel von ꝛc. 156
627 Fernere Behandlungsart des eingemöschten Gutes. 157
628 Fortsetzung. 159
629 Fortsetzung.
630 Von der Gährung des Bieres. 161
631 Von den Hefen. 161
632 Wie man selbst Hefen machen könne. 155
633 Vom Trocknen der Hefen. 166
624 Beschaffenheit der Hefen. 167
635 Zeit des Hefengebens. 169
636 Das Bier darf nicht auf dem Bottiche sondern auf Fässern abjähren. 172
637 Behandlung des Bieres auf dem Fasse. 173

§. Seite
638 Vom Nachbier. 174
639 Vom Lagerbiere. 175
640 Fortsetzung.
641 Vom Englischen Bier oder Ale. 177
64 Fortsetzung.
643 Eine andere Art englisch Bier zu brauen. 179
644 Vom Breyhahn. 184
645 Vom Kräuterbier. 190
646 Fortsetzung.

Kap. 17.

Von der Zigelbrennerey.

647 Vom Mißbrauche des Holzes beym Ziegelbrennen. 192
648 Von Zubereitung der Erde. 193
649 Von Bereitung der Mauerziegel. 194
620 Von Bereitung der Dach und Hohlziegel. 195
951 Was beim Brennen der Ziegel zu beobachten. 195
652 Vom Brennen der Ziegel im freyen Felde. 196
653 Vom Brennen mit Steinkohlen in den Niederlanden. 197
654 Und in andern Gegenden. 198
655 Verfertigung der Ziegel in Frankreich. 198
656 Beschreibung eines Torfziegelofens. 201

Kap. 19.

Vom Kalk und Gypsbrennen.

657 Vom Kalkbrennen. Von Kalksteinen. 224
658 Verschiedene Arten des Kalkbrennens. 225
659 Eine andere Art. 225

§.		Seite
660	Kalkbrennen in den Niederlanden mit Steinkohlen.	226
661	Fehlerhafte Art von Kalköfen.	227
662	Berliner Kalköfen.	227
662	Vom Gypsbrennen.	228
663	Gyps in Kesseln gebrannt.	228
664	Die gewöhnlichen Gypsöfen.	229
665	Das Fehlerhafte derselben.	229
666	Bessere Art Oefen zum Gypsbrennen.	229

Ende des dritten Bandes. Zweyter Abtheilnng.

Dreyzehntes Kapitel.

Von der Schweinezucht.

§. 503.

Von der Schweinezucht.

Die Schweinezucht ist sowohl für große als kleine Landwirthe nothwendig und auch nützlich, nur muß dieselbe auch mit der gehörigen Vorsicht betrieben werden, weil man sonst wenigen Vortheil davon ziehen wird, wie denn dieses der Fall bey vielen Wirthschaftern ist. Denn mehrere glauben, der Name Schwein bedeute eben nicht mehr, als daß diese Thiere auch schweinisch oder unreinlich behandelt und schlecht gewartet werden dürften. Allein dieses ist nicht also. Denn obschon diese Thiere alles dasjenige fressen, was andern Thieren oftmals ganz zuwider ist und von ihnen nicht genossen wird, und sich in Koth und Pfützen herumwälzen, welches sie mehrentheils, wenn die Hitze groß ist, oder dieselben auf der Mastung stehn, darum thun, um sich abzukühlen, so wollen sie dennoch in der Fütterung sowohl, als in der sonstigen Wartung stets in guter Ordnung gehalten seyn, wenn anders etwas gutes aus ihnen werden, und der wahre Nutzen von ihnen erlangt werden soll. Die sorgfältige Erziehung dieser Thiere ist auch bey ihrer jetzigen Theurung um so nothwendiger, weil sie fast noch einmal so hoch als sonst verkauft werden können; ja

wenn dieses auch nicht wäre, so wirft eine gute Schweinezucht doch immer so viel ab, daß ein jeder Landwirth mit dieser Revenü zufrieden seyn kann, und wer sich auf eine gute Art derselben befleißigt, auch die Erzieh- und Mastungsart nach guten Regeln betreibt, der darf gewiß niemals fürchten, daß er keinen guten Absatz und Profit damit machen werde, sondern, die kleinen Landleute, welche sich nicht mit Erziehung junger Schweine abgeben können, so wie die Fleischer, kommen weit und breit nach gut gezogenen und gemästeten Schweinen. Und wie nothwendig und nützlich ist nicht das Fleisch und das Fett dieser Thiere in allen ländlichen Haushaltungen? Dadurch wird sehr viel Butter in den Wirthschaften der Landleute erspareт, so, daß wenn dieses nicht wäre, die Butter weit theurer und angenehmer seyn, und die Bürger in den Städten alsdann gar öfters Mangel hieran leiden würden. Hieraus folgt also ganz natürlich, daß die Scheinezucht nothwendig und nützlich sey, und daß man also dieselbe auch gehörig betreiben müsse.

§. 504.

Wie die zur Zucht bestimmten Schweine beschaffen seyn sollen.

Die beste Art von Schweinen sind die, welche gestreckt oder langseitig, dabey auch langrüsselicht oder langmäulicht sind. Diese Sorte geben, wenn sie wohl gewartet und gemästet werden, nicht nur fein lange Speckseiten, sondern die Schinken sind auch weit stärker als von der kurzen Art von Schweinen.

Auf die Farbe kommt bey diesen Thieren eben so wenig wie bey andern an, sie mögen übrigens schwarz, weiß oder bunt oder fleckicht seyn, wenn die Art an und für sich nur gut ist; doch zieht man gewöhnlich mehr weiße als schwarze. Auch hier gilt die Regel, wie bey anderm Viehe, näm-

lich niemals mehr zu halten, als man reichlich ernähren kann; wohlgenährtes Vieh bringt allezeit mehr Nutzen als schlecht ernährtes, es sey auch von was für einer Gattung es wolle.

Wenn man junge Schweine zur Zucht kauft oder sonst hierzu absetzt, so muß man jederzeit die schönsten Thiere hierzu aussuchen, und dieses gilt von beyderley Geschlecht.

§. 505.

Vom Männchen oder Stammschweine.

Das Männchen wird der Eber, Hakſch, Stammschwein u. d. m. genannt, je wie es an jedem Orte gebräuchlich ist, und ein hierzu bestimmtes Ferkel, wird bekanntermaßen nicht geschnitten. Wenn ein dergleichen Ferkel also zur Nachzucht ausgesucht worden ist, so soll dasselbe eben so wie andere gleich von seiner Jugend an gut gefüttert und gepflegt werden, damit ein tüchtiges Zuchtschwein daraus werde und in der Folge gute Dienste bey der Heerde thun könne. Wenn dasselbe endlich zum Belegen der Mutterschweine tüchtig ist und gebraucht wird, so muß ein solches Thier immer etwas kräftigeres Futter erhalten, als das gewöhnliche Schweinefutter zu seyn pflegt, und das um so mehr, je mehr dasselbe Zuchtsauen zu belegen hat, oder wo auf den Höfen die Einrichtung ist, daß der daselbst befindliche Eber ausser der Hofheerde auch noch mehrere Schweine im Dorfe mit beschälen oder belegen soll. Wenn ein Eber das gehörige Alter hat, und dabey gut gefüttert wird, so kann derselbe, ohne sich Schaden zu thun, zehn, höchstens zwölf Mutterschweine bestreiten; wird derselbe aber zu jung an seinen Posten gestellt, oder er wird nicht gut gefüttert, oder aber zu alt, und man läßt ihn vollends gar zu viel Schweine belegen, so wird derselbe zu sehr entkräftet, so, daß alsdann die Muttersauen nicht trächtig von ihm werden, und daher entstehet öfters der Nachtheil, daß man

glaubt tragende ferkelbringende Sauen zu haben, wo dennoch das Gegentheil statt findet, und die Mutterschweine aufs neue zu rauschen anfangen, wenn man bald Ferkel zu erhalten glaubt.

Damit man aber auch wissen möge, wie alt ein junger Eber seyn soll, ehe man ihn zum Belegen der Zuchtsauen gebraucht, desgleichen wie lange derselbe seinem Dienste gehörig vorstehen könne, so dienet zur Nachricht, daß man ihn nicht eher als bis er zwei Jahr alt geworden ist, zur Befruchtung gebrauchen müsse, und sodann bey guter Fütterung und Pflege, auch seine Dienste vier bis fünf Jahre ohne Nachtheil verrichten lassen könne. Hat er nun dieses Alter erreicht, so läßt man denselben entweder im Frühlinge, ohngefähr im Monat März, wenn die Wärme noch nicht groß ist, reine machen oder schneiden, und bringt ihn alsdann in den Maststall zur Mastung und bereitet ihn zum Schlachten; oder aber man läßt ihn auch im Herbste, wenn die Tage wieder kühle werden, schneiden und mästen. In den warmen Sommermonaten darf man dieses Geschäfte nicht unternehmen lassen, weil sonst an dieser Wunde leicht Entzündung, Brand und der Tod des Thieres erfolgen kann, wovon man schon Beispiele hat. Ist derselbe geschnitten, so muß die Wunde öfters mit Branntewein und Seife gewaschen werden, weil dieses viel zur Heilung der Wunde beyträgt. Wenn dergleichen sogenannte Altschneider in der Folge gut gewartet und gefüttert werden, so werden es tüchtige Mastschweine, sie nehmen gut zu und bekommen auch tüchtige Schmeerbäuche.

§. 506.

Es ist aber auch nothwendig, daß man die zur Zucht bestimmten jungen Eber zeitig, und wenn sie über ein halbes Jahr alt geworden sind, von den andern jungen Zuchtschweinen absondere. Denn, wenn dieses nicht geschiehet, so fügt sichs öfters, daß sie, wenn sie kaum ein Jahr alt

geworden, schon anfangen auf den jungen schwachen Zuchtschweinchen, wenn diese noch kein Jahr alt geworden, herumzureiten und vor der Zeit zu Huren und trächtig machen, woraus natürlicher Weise viel Nachtheil bey diesen Zuchtschweinen beyderley Geschlechts entstehet. Denn von diesen gar zu jungen Thieren erhält man nicht nur elende Ferkel, sondern die Mütter selbst sind auf die Zukunft verdorben, sie bleiben klein und elend, und aus ihren Kindern wird ebenfalls nichts gutes, wenn man auch die Mutter mit sammt ihren Jungen gut füttert, weil dann die junge schwache Mutter sie nicht hinreichend ernähren kann.

Wenn sich aber ein solcher Wirthschaftsfehler ereignet, so thut man immer besser, die Ferkel bald nach der Geburt wegzuwerfen, und die Mutter alsdenn gut zu füttern, damit dieses junge Thier annoch zu besserm Wachsthume gebracht werde. Will sich dieses aber nicht thun lassen, so lasse man eine dergleichen junge Muttersaue, lieber gar schneiden und in die Wirthschaft mästen. Der Verlust ist hier nicht so groß, als wenn man mehrere Jahre eine schlechte Zuchtsaue, welche auch eben so schlechte Ferkel zieht, füttert und wartet. Alle solche nachtheilige Folgen können aber leicht vermieden werden, wenn man sorgfältig genug ist, und die oben angezeigte Vorsicht gebraucht.

§. 507.

Warum der Eber nicht unter der Heerde gehen soll.

Bey vielen Landwirthen hat man die schädliche Gewohnheit, den Eber stets unter der Heerde mitgehen zu lassen, und dadurch verdirbt man sich seine Schweinezucht, weil nunmehro viel Unordnung in der Ferkelzucht entstehet, so, daß diese ganz zur unschicklichen Zeit und oftmals im härtesten Winter zur Welt kommen, wo entweder die jungen Thiere von der Kälte crepiren, oder wenn man sie ja mit großer Mühe und Sorgfalt zu erhalten trachtet, so man-

gelt es alsdann zu der Zeit gewöhnlich an der hinreichenden guten Fütterung für die Mutter und ihre Jungen, oder aber, wenn man sie erhalten will, so muß man alsdann seine Zuflucht zum Schrotkasten nehmen, mithin durch theure Fütterung durch den Winter zu bringen suchen, so, daß man endlich die darauf verwendeten Kosten nicht wieder erhält, und bey allen diesen wird aus solchen bey grosser Kälte jung gewordenen Schweinen selten etwas Gutes, weil sie von der Kälte verbutten. Denn so sehr, wie die große Hitze im Sommer den Schweinen nachtheilig ist, eben so sehr lieben die Zuchtschweine gleichwohl im Winter die Wärme und daher keine kalten Ställe.

Um solche Unordnung also zu verhüten, so ist es nöthig, daß der Eber entweder in einem besondern Stalle gehalten und gefüttert werde, oder aber man muß ihn unter einer andern Heerde von verschnittenen Schweinen mit gehen lassen, und nur alsdann, wenn die Mutterschweine befruchtet werden sollen, zu diesen bringen lassen.

Daß es weit nützlicher sey, die Mutterschweine nur zu einer gewissen Zeit zu befruchten, dieses wird man weiter unten hören.

Unter den Ebern oder Mannschweinen giebt es bisweilen auch sehr boshafte Thiere, besonders wenn sie Zuchtsauen bey sich haben, so, daß sie sogar auf die Menschen losgehen, und wenn sie recht wüthend werden, mit ihren fingerlangen aus dem Maule hervorstehenden messerscharfen Zähnen großen Schaden anrichten können. Wer nun ein solches böses Thier hat, der muß ihm die großen hervorstehenden Zähne abbrechen lassen, welches auf folgende Art leicht geschehen kann. Man läßt das Thier auf die Erde werfen, steckt ihm einen starken Prügel ins Maul, nimmt sodann eine scharfe Beiszange, faßt mit dieser den Zahn da, wo er entzwey gehen soll, an, und schlägt sodann mit einem Hammer auf die Zange, so springt der Zahn da ab, wo man es verlangt.

§. 508.

Von Mutterschweinen oder jungen Zuchtsauen.

Wenn man gute Mutterschweine oder Zuchtsauen zu haben wünscht, so muß man bey Auswählung derselben eben sowohl wie bey den zur Zucht bestimmten Ebern eine gute Auswahl zu machen suchen, und hierzu nur die läng- sten, größten und gesündesten Ferkel aus den Frühlings- würfen aussuchen, und dieselben ungeschnitten gehen las- sen. Man könnte zwar wohl auch von den Herbstwürfen schöne Ferkel zur Zucht aussuchen; allein dieses ist bey wei- ten nicht so vortheilhaft, indem solche Spätlinge selten recht gut fortwachsen, weil ihnen nicht nur die gute Som- merfütterung gebricht, sondern auch, weil sie die Winter- kälte und die zu der Zeit gewöhnliche Fütterung zurück setzt, ausgenommen, man müßte diesen jungen Thieren rechte warme Ställe verschaffen, und sie überdieses auch mit sehr gutem Futter füttern. Beydes aber findet man selten in Wirthschaften beysammen, und das gute und theure Futter, worunter wir Körner verstehen, macht folg- lich die Schweine auch ohne Noth theuer, mithin geht man sicherer und erlangt mehrern Nutzen, wenn man von den Frühlingsferkeln die Zuchtschweine auswählt. Denn jetzt haben sie nicht nur den ganzen Sommer vor sich, sondern sie genießen auch die Zeit über das Gras auf ihren Hutun- gen, so wie auch, wenn die Erndte zu Ende geht, die auf den Stoppeln abgefallenen Aehren und Körner vom Getrei- de, sie wachsen jetzt schnell und kommen nunmehr ziemlich groß und stark in das Winterfutter, so, daß sie jetzt, ohne Schaden an ihrem Wachsthume zu leiden, mehrere Kälte ausstehen, und mit etwas geringerem Futter vorlieb neh- men können.

§. 509.

Wie junge Zuchtsauen zum Eber zu lassen sind.

Es ist bereits im Vorhergehenden ein Wink gegeben worden, daß man die zur künftigen Zucht bestimmten Sauen nicht zu jung zum Eber oder dieselben befruchten lassen soll. Viele Landwirthe beobachten zwar diese ihnen gleichwohl so nützliche Regel nicht, sondern sie lassen gar vielmals diese jungen Thiere, wenn sie ungefähr ein Jahr alt geworden sind belegen. Der Schade, welcher hieraus entstehet, ist bereits oben §. 505 und 507. erwähnt worden, mithin will ich mich hierauf bezogen haben, um dieses nicht wiederholen zu dürfen.

Jetzt entstehet also die Frage: wie alt müssen denn die jungen Zuchtsauen seyn? oder, wenn haben sie das rechte Alter erreicht, daß sie mit Nutzen zum Eber gelassen und befruchtet werden können? Es verhält sich mit dem weiblichen Geschlechte eben also wie mit dem männlichen, und sie sollen wenigstens 2 Jahr alt und vollkommen ausgewachsen seyn, ehe man sie befruchten läßt. Beobachtet man dieses bey beyderley Geschlechtern, so kann man auch eben so auf eine gute Nachzucht bey seinen Schweinen Rechnung machen, wie man im Gegentheile eine schlechte zu gewarten hat, wenn man sie anders in der Folge nicht vernachläßigt.

Ferner ist auch noch zu bemerken, daß man niemals von ganz jungen Zuchtschweinen, oder vom ersten Wurfe einer Mutter wieder junge zur kommenden Zucht wegnehmen soll, sondern es ist besser, wenn man wenigstens den zweiten oder allenfalls dritten Wurf von einer jungen Saue abwartet, weil die Erstgeburten oftmals etwas klein ausfallen. Endlich ist auch noch zu bemerken, wie lange man eine dergleichen junge Muttersaue zur Zucht mit Nutzen gebrauchen kann. Es verhält sich mit dieser auf eben die Art, wie oben bey dem jungen Eber gedacht worden ist. Wenn sie nämlich nach erlangten 2jährigen Alter befruchtet worden ist,

so kann sie alsdenn bey guter Wartung 4 bis 5 Jahr zur Ferkelzucht genutzt werden und gute Ferkel ziehen. Dann muß sie aber ebenfalls geschnitten und auf die Mast gestellt werden. Wollte man sie länger zur Zucht gebrauchen, so würde man in der Folge nicht nur schlechtere Junge von ihr bekommen, sondern die alte Schweinemutter würde nun auch auf der Mast nicht so gut zunehmen, folglich doppelter Nachtheil hieraus entstehen.

§ 510.

Von der vortheilhaftesten Zeit, wenn man die Schweine überhaupt zulassen soll.

Die rechte Nutzungsart der Schweine beruhet mit darauf, daß man die Mutterschweine zu einer solchen Zeit befruchten lasse, damit die Ferkel zu solchen Jahreszeiten fallen, wo sie die wenigste Mühe und Fütterungskosten verursachen, und entweder am vortheilhaftesten als Ferkel verkauft, oder mit leichter Mühe erzogen werden können.

Wenn ich vorher als ausgemacht annehme, daß eine jede Zuchtsaue im Jahre zweimal gute Ferkel ziehen kann, so kommt es nunmehro darauf an, zu bestimmen, welches die beste Zeit zur Erziehung dieser jungen Thiere sey. Diese ist aber ohnstreitig der Sommer, und es fragt sich nun, wenn demnach der Eber zu den Zuchtsauen gelassen werden soll, damit beyde Würfe, oder die Ferkel zu der gedachten Zeit auf die Welt kommen?

Wir müssen in dieser Absicht wissen, daß die Tragezeit einer Sau 18 Wochen dauert. Verlangt man nun, daß die ersten Ferkel im Frühjahre zur Welt kommen, damit diese zu ihrer Fütterung nicht nur das Gras, sondern auch die Körner und die übrige Zeit bis in den Herbst gute Weide genießen sollen, so läßt man die Muttersaue im Herbst, ohngefähr Anfangs October zum Eber, damit er dieselbe befruchte, so wird sie ihre Jungen ohngefähr im Monat Merz zur Welt bringen, folglich diese jungen Thiere den ganzen

Sommer zu ihrer Nahrung und Wachsthum vor sich haben. Um nun aber den zweiten Wurf auch noch zeitig genug im Sommer zu erhalten, so läßt man die Muttersaue, wenn die Jungen ohngefähr 5 bis 6 Wochen gesaugt haben, und sodann abgesetzt worden sind, alsobald wieder zur Befruchtung zum Eber, so kann sie alsdenn ohngefähr Ausgangs August die Jungen das zweite mal zur Welt bringen, und dann haben auch diese jungen Schweine noch Zeit, vor Eintritt des Winters sich zu erholen, und sie können nicht nur die Herbsthutung bey guter Witterung noch mit genießen, sondern man hat alsdann auch in der Wirthschaft verschiedene Herbstfütterungen, so, daß diese jungen Thiere keine Noth leiden dürfen, sondern hinlänglich mit nahrhaften Futter versehen werden können.

§. 511.

Manche Landwirthe ziehen aber auch nur einmal Ferkel im Jahre, wobey sie es denn so einzurichten suchen, daß die Jungen ebenfalls im Frühlinge zur Welt kommen und sodann den ganzen Sommer zur Nahrung vor sich haben. Allein diese Methode ist, wie man leicht erachten kann, nicht so vortheilhaft als die vorhergehende, wo man zweimal des Jahres junge Schweine zum Verkauf erhält. Die Ursache, warum man die Ferkelzucht also zu veranstalten sucht, ist die, daß man glaubt, die Mutterschweine würden zu sehr entkräftet, wenn sie zweimal im Jahre Ferkel ziehen sollten. Allein dieses darf man gar nicht befürchten, wenn man für seine Schweine erstlich im Sommer die nöthige Hütung hat, und zweitens überdieses noch mit andern guten und genugsamen Fütterungsarten für diese Thiere versehen ist, und dieselben überdieses auch gehörig wartet und pfleget. Wo aber beydes, Hütung und andere Fütterung mangelt, so, daß man seinen ältern und jungen Schweinen, so zu sagen, kaum das Leben erhalten kann, nun dann ists Werk der Nothwendigkeit, daß man seine Mutterschweine nur

einmal im Jahre befruchten lasse, und sich mit einer geringern Einnahme von diesen Thieren begnüge, und es muß sich billig ein jeder nach seinen Futter-Vorräthen einzurichten suchen. Denn ohne genugsames Futter wird aus keinem Thiere etwas gutes, folglich auch nicht aus den Schweinen.

§. 512.

Warum man den Tag der Befruchtung bey den Mutterschweinen aufschreiben müsse.

Ich habe das Aufschreiben oben bey den Kühen, wenn eine Kuh vom Stammochsen besprungen worden ist, als eine in ordentlichen Wirthschaften nöthige und nützliche Regel angegeben, und ich verlange diese Einrichtung auch bey den Schweinen, weil es hier eben so nothwendig ist, und zwar aus folgenden Gründen:

Erstlich ist es ja allezeit gut, wenn man weiß, wenn dieses oder jenes Thier seine Jungen zur Welt bringen soll und wird, damit man zu der Zeit, wenn die Geburt bald heran nahet, auf solche trächtige Thiere ein wachsames Auge haben, und wenn bisweilen schwere Geburten eintreten, nunmehro schon darauf vorbereitet, oder geschickt sey, ihnen die nöthige Hülfe verschaffen zu können. Zweitens kann man sich fein mit dem nöthigen Futter darnach einrichten, und drittens muß man einer trächtigen Sau auch kurz vor der Geburt ein recht weiches oder gutes Strohlager zum Wochenbette zubereiten. Denn obschon genugsame Einstreu und Reinlichkeit auch bey den Schweinen zu allen Zeiten beobachtet werden muß, so ist diese Fürsorge doch jetzt um so nöthiger, zumal wenn das Ferkeln zeitig im Frühjahre geschieht, wo es öfters noch ziemlich kalt ist, und die Schweine, wie schon gedacht, zu solchen Zeiten warme Ställe lieben, und die jungen zarten zur Welt kommenden

Thiere also ein gutes warmes Bette um so nöthiger bedürfen.

Ferner, ist es auch aus folgender Ursache sehr nöthig, daß man die Zeit, wenn eine Sau werfen soll, genau wisse. Manche Mutterschweine haben die üble Gewohnheit, daß sie ihre Jungen fressen. Doch dieses geschieht nicht allezeit aus Gewohnheit, sondern bisweilen aus Hunger und Begierde etwas zu fressen. Wenn man nun bey einer solchen Gelegenheit in der herannahenden Geburtszeit nachlässig ist, und das alte Thier nicht vorher und auch bald nach der Geburt mit gutem und hinreichendem Futter versiehet, so frißt sie vom Hunger geplagt, theils die Nachgeburt, theils ihre Jungen selbst. Folglich ist hieran nicht die alte Schweinemutter, sondern die Nachlässigkeit derer Schuld, welche die Aufsicht und Wartung darüber haben. Aus allen diesen ergiebt sich die Nothwendigkeit, daß der Befruchtungstag einer Muttersaue gehörig aufgeschrieben werde, damit man die Zeit der Geburt wohl abpasse, und alles, was dabey nothwendig ist, besorgen könne. Um also das Fressen der Ferkel von der Mutter zu verhüten, so ist es auch nothwendig, daß sogleich nach der Geburt auf die Ankunft der Nachgeburt wohl acht gegeben, und diese alsdenn sogleich weggenommen werde, damit die alte Sau, keinen Apetit zum Fleischfressen und Verzehrung ihrer Jungen bekomme.

Es giebt aber aller angewandter Vorsicht ohngeachtet solche abscheuliche Schweinemütter, welche ihre Jungen mit dem größten Apetite verzehren, und wiederum einige, welche nur eins oder ein paar von ihren Jungen fressen. Auf die Besserung solcher Thiere darf man nicht warten, oder dieselben auf gut Glück zur fernern Zucht fortgehen lassen, sondern man geht am sichersten, dieselben auf die Mast zu stellen, und zur Schlachtbank zu bestimmen.

§. 513.
Wie eine Muttersaue bey und nach der Geburt zu behandeln ist.

Hat man nun den Befruchtungstag von der Muttersaue aufgeschrieben, so kann man jetzt auch den Tag der Geburt ohngefähr wissen, und gehörig darauf acht geben lassen. Kurz vorher muß alsdenn die alte Mutter in einen besondern Stall, worinnen ein gutes Bette von genugsamen reinen Strohe gemacht worden ist, allein gebracht, und öfters nachgesehen werden, wenn die Geburt vor sich gehen möchte. Sobald die Ferkel da sind, so giebt man der Mutter ein gutes milchwarmes Getränke, welches aus Wasser und darunter gemengten schwarzen Mehle oder Schrotte besteht, und schaft auch die vorhandene Nachgeburt bey Seite, fährt mit diesem Tranke täglich 3 mal, 4 Wochen lang fort. Dadurch bekommt die Mutter genugsam Milch und die Jungen also gute Nahrung, wobey sie einen guten Ansatz zum Wachsthume erhalten. Wenn man nun mit dieser Fütterungsart ohngefähr 4 Wochen continuirt hat, alsdenn kann man an der Güte dieses Futters etwas abbrechen, und die Ferkel nunmehro zum Selbstfressen angewöhnen.

Die Fütterung für die Ferkel kann man theils mit saurer Milch, theils mit laulichtem Wasser, in welches etwas Haferschrot, worunter auch etwas Kleyen gerührt worden sind, welches alles man ihnen in kleine Tröge gießt, schon in der dritten Woche anfangen, und sie auf diese Weise zum selbst Saufen angewöhnen. Dabey giebt man ihnen endlich auch noch ein wenig in Wasser gekochtes und wieder kalt gewordenes Korn oder Hafer, worunter aber kein Tobkraut seyn darf, damit sie auch allein fressen lernen. Bey dieser Fütterung und der noch dabey habenden Muttermilch, gedeyhen diese jungen Thiere sehr gut, so, daß man sie alsdenn, wenn sie etwa sechs Wochen alt geworden sind, von

der Mutter wegnehmen oder absetzen kann, da sie denn ziemlich groß und munter seyn werden.

§ 514.

So wie die Ferkel einmal selbst zu saufen und zu fressen anfangen, alsdann bricht man der Mutter etwas an der Güte des Futters ab, und zwar darum, damit sie nicht so starken Milchzugang mehr bekommen, und sich die Milch eher nach und nach verliehre, wenn man die Ferkel absetzt. Ohngefähr in 8 Tagen, bleibt die Milch bey der Mutter zurück, wenn die Ferkel abgesetzt worden sind. Daß man diese jungen Thiere, so wie sie abgesetzt werden, in einen besondern Stall bringen müsse, versteht sich wohl von selbst.

Bald nach dem Absetzen, und wenn die jungen Schweine alleine fressen können, läßt man sie mit auf die Weide gehen, und wenn alsdenn die Ferkel auch wieder zu ihrer Mutter kommen, so bekommen sie jetzt doch keine Milch mehr von ihr, und sie gewöhnen sich sodann im Felde und auf der Hutung ohne saugen zusammen. Zur alten Mutter läßt man alsdenn den Eber wieder und läßt sie aufs neue befruchten, wie bereits schon gedacht worden ist.

§ 515.

Manche Landwirthe schlagen vor, daß man seine trächtigen Muttersauen kurz vorher, ehe sie ferkeln wollen, mit gutem Futter füttern soll, damit sie Milch und Nahrung für ihre Jungen erhalten. So gut dieser Vorschlag an und für sich ist, eben so unrichtig ist gleichwohl derselbe. Denn wenn ich meine trächtigen Schweine nicht auch vorhero immer durch gutes schickliches Futter in guten Zustande, sondern mager und dürftig erhalten will, so ist es alsdann zu spät, ihnen kurz vor der Geburt genugsame Kräfte und Nahrung zu verschaffen. Denn diese Fürsorge ist nunmehro zu spät, sie hilft wohl etwas weniges, aber wahrhaftig nicht viel, und Alte und Junge werden bey solcher Wartung

tung keine großen Sprünge machen, sondern immer mager und elend seyn. Dieser Rath kommt mir just so vor, wie der von jenen Landwirthen, welche sagen: wenn die Zugochsen wieder im Felde arbeiten sollen, alsdenn muß man sie mit besserm Futter füttern, damit sie neue Kräfte zur Arbeit bekommen. Jetzt ist es eben die rechte Zeit, wenn diese Thiere vorher wegen schlechter Fütterung und Wartung im Winter kaum alleine aufzustehen vermochten, daß man ihnen nun, wenn die Feldarbeit angeht, mit einigen Bündeln Heu, oder ein paar Metzen Schrot unter die Arme greift und sie dadurch zur Arbeit empor heben will. Wer sein Vieh vorher abkommen läßt, der wird gewiß alsdenn wenig oder nichts mit etwas besserer Fütterung ausrichten, sondern er wird immer elendes abgemattetes entkräftetes Vieh behalten, und nunmehro auch wenig damit ausrichten. Alles Vieh muß zu allen Zeiten nach Verhältniß der Jahreszeit, gut gefüttert und gewartet werden, damit dasselbe niemals von Kräften komme, sondern stets gut bey Leibe und Kräften sey. Dieses ist die sicherste und beste Regel guter Landwirthe.

§. 516.

Vom Schneiden der Ferkel.

Was das Schneiden der jungen Schweine oder Ferkel anbetrift, so geschiehet dieses am besten, wenn sie noch an der Mutter saugen. Denn wenn sie genugsame Milch und gute Nahrung haben, so merkt man gar keine Veränderung an ihnen wegen dieser Operation, sondern sie sind lustig und munter dabey. Allein sie können auch nach dem Absetzen ebenfalls ohne Nachtheil geschnitten werden, nur muß solches nicht bey großer Wärme, eben so wie bey den Alten, geschehen, und dabey müßen sie recht gutes Futter erhalten.

§. 517.
Von der Hutung und Wartung der Schweine nach dem Absetzen.

Mehrentheils hat man für die Schweine auch besondere Hutungen, theils auf sogenannten Angern, theils in Büschen oder sonst wo etwas Gras wächset. Wenn man Nutzen von den Schweinen verlangen will, so ist es auch nöthig, daß man ihnen soviel möglich gute Hutungen anweise, auf welchen kurzes und süßes Gras wächset, welches ihnen am angenehmsten ist. Aber an solchen Orten, wo das Gras grob und sauer ist, würde man sie vergebens hüten lassen, weil sie sich zwar wohl darein legen, aber niemals etwas davon fressen werden.

Gesetzt aber, man wäre nicht mit hinlänglichen guten Hutungen für seine Schweineheerde versehen, man hätte aber genugsamen Klee angebauet und mit dem Rindviehe die Stallfütterung eingeführet, so daß man am gedachten Futterkraute keinen Mangel hätte, da kann man diesen Thieren hiermit eine trefliche Güte thun, wenn man ihnen wenigstens alle Tage im Sommer, sobald das Kleefutter angeht, ein, oder ein paarmal etwas davon im Hofe vorwerfen läßt, damit sie hier dasjenige ersetzt bekommen, was ihnen auf der Hutung mangelt, und befände man sich in so guten Futtervorräthen, daß man seine Schweine blos mit solchen grünen Futterkräutern bis nach der Erndte zu Hause im Hofe, ohne sie auf die Hutung zu treiben, damit satt füttern könnte, so würde man an denselben den Nutzen davon gar bald gewahr werden. Bey so bewandten Umständen möchte man alsdann natürlich den Bedacht dahin nehmen, diesen Thieren im Hofe einen geräumlichen fest vermachten Platz anzuweisen, in welchem sie von Zeit zu Zeit ihr Futter vorgelegt bekämen, und wenn endlich die Getreidestoppeln aufgiengen, so würden sie daselbst gehütet, damit sie die ausgefallenen Körner und anderes Gewürzle

und Gewürme zu ihrer Nahrung erhielten. Doch da dieser Vorschlag, so gut derselbe auch an und für sich selber ist, wohl von wenigen und nicht sobald angeführt werden dürfte, so wollen wir einstweilen bey der einmal überall eingeführten Schweinehutung stehen bleiben, und was man ferner dabey zu beobachten habe, in der Folge noch bemerken.

§. 518.

Wenn also die Ferkel mit den andern Schweinen auf Feldern, Angern und Hutungen gehütet werden, so müssen dieselben jedesmal so wie sie nach Hause kommen, es sey zu Mittage oder auf den Abend, ein gutes Gesöfe in ihren Ställen und kleinen Trögen vorfinden, und des Morgens ehe sie ausgetrieben werden, giebt man ihnen nur etwas weniges von eingequellten Körnern, damit sie genugsame Kräfte erlangen und gut fortwachsen. Wer diese Fütterungsart gut und ordentlich beobachtet, der wird in einem halben Jahre bessere Schweine anziehen als mancher in einem ganzen Jahre nicht prästiren wird, wenn er sie nur schlecht füttert und wartet.

Der Schweinehirte muß auch bey Hütung der Schweine, besonders wenn das Getreide zu reifen anfängt, ein wachsames Auge haben, damit ihm keine entlaufen, in die Getreidefelder gehen, und daselbst Schaden anrichten, welcher oftmals beträchtlich werden kann, wenn nicht gute Aufsicht geführt wird.

So wie nun die Getraidefelder nach und nach leer werden, und die Aehren erst von armen Leuten abgelesen worden sind, so werden endlich die Schweine dahin gebracht, um die abgebrochenen Aehren und ausgefallenen Körner zu genießen. Manche Wirthe wollen zwar behaupten, daß das Rindvieh vor den Schweinen dahin getrieben werden müsse, und zwar darum, weil die Schweine das auf den Stoppelfeldern stehende Gras verdürben. Allein

dieses ist blos Einbildung, denn zu der Zeit fressen die Schweine kein Gras auf den Feldern, sondern sie suchen sich blos die Aehren, ausgefallene Körner und allenfalls einige Wurzeln und Gewürme in der Erde; und gesetzt, die Schweine träten auch mit ihren Füßen einige Grasstöckgen nieder, so erhebt sich dieses Gras in der folgenden Nacht wieder; und es ist daher allezeit wirthschaftlicher gehandelt, die Schweine bald nach den Aehrenlesen auf die Stoppelfelder zu bringen, und ihnen die daselbst befindlichen Körner zu gönnen.

§. 519.

Die Schweine sollen auch in den heißen Sommertagen des Morgens nicht lange im Stalle gelassen werden, sondern sie müssen fein zeitlich, wenn es kühle ist, sobald als Thau und Reif von Luft und Sonne weggenommen ist, ausgetrieben werden. An sehr vielen Orten geschiehet das Gegentheil, man braucht das Gesinde immer zu andern Arbeiten, und denkt nicht an die Schweine, so, daß dieselben an manchen Orten kaum vor 9 Uhr aus dem Stalle kommen. Diese armen Thiere, welche nun hungrig und durstig sind, werden alsdenn in der Hitze auf die Hutungen gebracht, wo sie alsdenn von der Sonnenhitze und den Fliegen geplagt, kaum ein wenig Gras aus Hunger und Noth fressen. Sie sehen sich alsdenn mehr nach Löchern und Pfützen um, damit sie sich da hinnein legen, um sich der Fliegen erwehren, und von der Hitze abkühlen zu können, mithin kommen sie oftmals hungriger herein als sie hinaus gegangen waren. Wie sollen nun solche Thiere bey dergleichen Wartung zunehmen können. Doch im Frühlinge und Herbste, wenn das Gras bereift ist, leidet das früh Austreiben eine Ausnahme; jezt würden sich die Schweine den Magen von solchem kalten Grase erkälten, und hieraus Krankheiten entstehen.

Eben so sollen die Schweine in den warmen Sommertagen des Abends etwas länger auf ihrer Hutung gelassen werden, weil sie in den kühlen Stunden am besten fressen. Dahingegen ist es wohl gethan, daß man sie in den heißen Mittagsstunden nicht austreibe, sondern in den Ställen oder Schweinehöfen lasse, damit sie doch hier etwas im Kühlen ausruhen können, und gegen Mittag, wenn sie eingetrieben werden, darf das oben erwähnte Gesöse nicht vergessen werden, damit sie theils ihren Durst löschen, theils einige Nahrung erhalten.

§. 520.

Von der Herbst- und Winterfütterung der Zucht-Schweine.

Wenn im Herbste die Hutung der Schweine auf den Feldern zu Ende gehet, so daß sie weder von dem ausgefallenen Getreide, welches spät geerndet worden, noch an andern Orten wenig mehr finden, und sich dieselben blos von dem auf den Feldern oder sonstigen Graseplätzen etwa noch stehenden alten Grase erhalten sollen, da ist dieses lange nicht hinreichend diese Thiere gehörig zu ernähren, sondern man muß seinen Zuchtschweinen in den Ställen genugsames Futter vorgeben, und diese Fütterung nach der Jahreszeit einzurichten suchen.

Wenn zum Beyspiel, Kraut, Kohl, Rüben, Kartoffeln rc. von dem Felde herein geschaft worden sind, so giebt man ihnen von allen diesen blos das schlechteste. Z. E. vom Kraute die Stränke und Blätter, welches klar und gestamft diesen Thieren nicht gekocht, sondern nur frisch vorgegeben wird. Eben so werden alle Abgänge, von Kohlrüben und Möhren die abgeschnittenen Schwänze oder Wurzeln, so wie die kleinsten oder schadhaften Rüben und Kartoffeln, schlechte weiße Rüben, und alle Abgänge in der Küche und dergleichen Dinge mehr klar gemacht und ihnen

neben der Hutung zu Hause zum Sattfressen gegeben, dabey aber auch mit dem oben gedachten Gesöffe gehörig versorgt, bey Reifen niemals eher ausgetrieben, als bis das Gras durch Sonne und Luft davon gereiniget worden ist, und mit dieser Fütterungsart muß so lange fortgefahren werden, bis Frost und Schnee das fernere Austreiben gänzlich verbietet.

§. 521.

Wenn nun wie kaum gedacht die Winterwitterung das Austreiben verbietet, so muß man endlich die ordentliche Winterfütterung mit seinen Schweinen folgendermaßen anfangen und in der Ordnung fortsetzen:

Vorausgesetzt, daß ein jeder Landwirth in der Ordnung so wie es seyn soll, alle Spreu von seinen eingeerndteten Getreidefrüchten, es sey was für Art es immer wolle, sorgfältig und gut zur Fütterung der Schweine aufbewahrt hat, und noch aufbewahrt, so werden nunmehr diese Dinge aufs beste zu benutzen gesucht. Daß man in Wirthschaften verschiedene Arten und besonders einige große seinen Viehständen angemessene hölzerne Fässer haben müsse, um in diesen, die Abgänge aus den Scheunen im Winter mit kochend heißem Wasser anbrühen könne, versteht sich schon von selbst.

Man nimmt also von den vorgedachten Scheunabgängen oder Spreu aller Art, eine dem Viehstande angemessene Menge, thut solche in das Südefaß, mischt nunmehr alle Abgänge oder klar gestampfte Krautblätter, Rüben aller Art, kleine Kartoffeln, Möhren oder sonstiges schlechtes Wurzelwerk, immer mit diesen Sorten abwechselnd, unter die gedachte Spreu, gießt sodann das heiße Wasser darauf, vermischt alles wohl miteinander, deckt das Faß mit einem darauf passenden Deckel zu, damit sichs wohl durchziehe, und läßt solches so lange stehen, bis es nur noch lauwarm ist, und füttert nunmehr damit seine Schweine des Mor-

gens völlig satt, jedoch in mehrern Portionen. Denn wenn ihnen auf einmal zu viel vorgeschüttet wird, so wird das Futter auch den Schweinen, wenn es gleich Schweine den Namen nach sind, zuwider, so daß sie es alsdenn oftmals stehen lassen.

Bey dieser Fütterungsart sey man aber ja vorsichtig und lasse den Schweinen das Futter nicht etwa zu heiß geben. Denn es ist nichts leichter, als daß eben durch zu heißes Futter, die Eingeweide dieser hastig fressenden Thiere verbrannt werden können, wodurch sie alsdenn entweder auf immer verdorben werden, oder auch gar davon crepiren, wenn dieses Verbrennen der Eingeweide in einem hohen Grade geschehen ist. Es ist übrigens allezeit besser und vorsichtiger gehandelt, dergleichen gebrühete Fütterungsarten lieber etwas zu kalt als zu warm zu geben. Denn es ist eben nicht nöthig, daß die Schweine warmes Futter erhalten, sondern wenn es nur gut ist, und sie dessen genug erhalten, so fragen sie weiter nichts nach warmen Futter.

§. 522

Wenn nun endlich die oben beschriebenen grünen Fütterungsarten zu Ende gehen und davon nichts mehr an die Spreu angemengt werden kann, gleichwohl aber die Spreufütterung fortgesetzt werden soll, die Schweine aber die blose angebrühete Spreu ohne als Anmenge nicht fressen, es müßte sie denn der größte Hunger hierzu antreiben; wobey sie sich aber äußerst schlecht befinden würden, so muß man ihnen alsdenn etwas anders zur sogenannten Mache oder Schmelze mit an diese Siede mischen, damit dieselbe einige Fettigkeit erhält und desto lieber von den Schweinen gefressen wird.

Diese Beymischung kann nun aus verschiedenen Abgängen, welche man in der Wirthschaft sorgfältig zusammen sammlen muß, bestehen. Z. B. alle Abgänge von Gemüße

in Küchen, von den Speisen, alles Spülicht oder Aufwaschwasser vom Aufwaschen und Reinigen der Speisen = und Milchgefäße, selbst die Hefen aus den Bier = oder Kofentgefäßen, und wo man Branteweinspülicht oder Traben hat, und diese Futterarten nicht für anderes Vieh bereits bestimmt hat, da verstehet es sich ohnehin, daß man den Zuchtschweinen auch davon ihr Siedefutter mit geben könne, jedoch müssen sie von erstern, nämlich dem Branteweinschlamme nicht zu viel auf einmal bekommen, oder durch anderes Getränke verdünnt, auch nur abwechselnd gereicht werden. Hätte man aber auch dieses nicht, oder nicht in gehöriger Menge, nun da nimmt man von den Kleyen, welche man von dem gemahlenen Getreide aus der Mühle zurück erhält, und mengt von diesem jedesmal etwas nach Befinden der Umstände, mehr oder weniger mit an die Siede zum Futter, damit die Schweine nicht abkommen sondern stets wohlleibig erhalten werden. Diese Fütterungsart setzt man sodann täglich dreimal zu gewissen Stunden des Tages fein in der Ordnung fort, vergißt aber nie, bey jedesmaligen Füttern die Tröge gut zu reinigen, damit nichts vom alten Futter oder Gesöfe darinnen bleibe, sauer oder gar stinkend werde, weil man sonst den Thieren bald den Appetit, und dadurch auch sogar das neu vorgegebene Futter verderben würde.

Viele glauben zwar, daß sie bey den Schweinen dergleichen Reinlichkeit nicht nöthig hätten, weil diese Thiere ja ohnedies alles — oder was andere Thiere nicht mögen, fressen. Allein so wahr dieses zwar auf der einen Seite ist, eben so wahr ist es auch, daß sie sauer oder sonst stinkend gewordenes Futter nicht lieben, sondern liegen lassen, und daß sie endlich von ordentlichen und reinlichen Futter weit besser gedeyhen.

Neben dieser Fütterung sollen die Schweine ferner auch jeden Tag einmal getränkt werden. Dieses Getränke kann nun ebenfalls entweder aus lauwarmen Wasser, in

welches ein paar Hände voll Kleyen gerührt worden sind, oder unter welches man etwas Branteweinspühlicht, oder sonst etwas fettiges und nahrhaftes gemischt hat, bestehen.

Manche Landwirthe rathen zwar an, daß man die Schweine nur des Morgens und des Abends mit dergleichen gedachten Brühfutter füttern, und ihnen statt der Mittags-Mahlzeit nur einen Trank von Wasser, welchen man sonst noch etwas beymischen könne, reichen soll. Allein ich finde die dreimalige ordentliche Siedefütterung wie oben gedacht worden, nebst dem Tranke, viel nützlicher und dem Viehe nahrhafter. Denn zu was soll die Unordnung dienen, daß man des Morgens und Abends recht viel vorschütte und zu Mittage Vacat an den Trog schreibe? Mäßige, und zur rechten Zeit gegebene Portionen tragen mehr zum Gedeyhen bey, als heute viel, und morgen Fasttag.

§. 523.

Zur ordentlichen Fütterung gehört ferner noch Reinlichkeit der Ställe. Ob gleich die Schweine sich in allen Pfützen herum wühlen und verunreinigen, welches sie aber mehrentheils nur im Sommer bey der Hitze thun, um sich abzukühlen, so beobachten sie gleichwohl in ihrem Lager einige Reinlichkeit. Denn es wird kein Schwein in sein Lager etwas unreines machen, sondern es gehet allezeit seitwärts im Stalle auf einen besondern Ort, und entledigt sich daselbst seiner Nothdurft. Diese Unreinlichkeit muß daher alle Morgen und Abende aus dem Stalle geschaft werden. Die übrige Streu aber kann im Winter bey starker Kälte mehrere Tage darinnen gelassen werden, damit diese die Wärme im Stalle erhalten helfe; so wie die Kälte abschlägt, so muß der Mist aus den Ställen geschaft, und aufs neue reine und trockene Lagerstädten zubereitet werden. Die Streu muß den Schweinen im Winter alle Abende aufgeschüttelt, und jedesmal etwas frisches geringes Stroh eingestreuet

werden, damit sie nicht nur warm, sondern auch reinlich liegen. Diese Reinlichhaltung der Schweine ist ihnen im Winter eben so nützlich, als das Schwemmen den Sommer über im Wasser, weil sie dabey besser zunehmen als wenn sie unreinlich gehalten werden.

§. 524.

Zuchtschweine müssen im Winter in guten und warmen Ställen aufbehalten werden, weil sie nicht viel Kälte ertragen können, und in kalten Ställen gar bald an Kräften abnehmen, und kommt hierzu noch schlechte Fütterung, so verputten sie vollends gar. Man wird zwar selten Schweineställe finden, welche in kalten Wintern zu warm für diese Thiere wären. Doch fügt sichs zuweilen in gut gemauerten Schweineställen, welche zugleich auch oben zur Decke einen guten Leimenstrich haben, oder mit dicken Strohauflagen versehen sind, daß die Schweine, wenn sie überdieses auch mit tüchtiger Streu versehen werden, bey der Kälte viel Broden und Dampf machen, so, daß sie ordentlich rauchen und ganz naß sind. Daher ist es nöthig, daß die Schweineställe auch oben mit Durchzügen versehen werden, um diese zur gehörigen Zeit öffnen zu können, damit der Broden und Dampf ausziehen kann, weil dergleichen Dunst theils den Schweinen ungesund ist, theils auch das in den Ställen befindliche Holz gar bald davon zu faulen anfängt.

Eben so nöthig ist auch, daß die Schweineställe unten nicht auf der Erde aufstehen, sondern etwas Flucht dazwischen seyn, so wie auch die Bohlen nicht so gar scharf zusammenpassen dürfen, damit die Gauche dazwischen durchlaufen, in eine Grube geleitet, und sodann auf eben die Art wie bey der übrigen Gauche gedacht worden zur Düngung der Felder und Wiesen angewendet werden kann.

§. 525.

Ist der Winter strenge, so, daß man die Schweine des anhaltenden Schnees und der Kälte wegen, wenig oder gar nicht aus ihren Ställen hat heraus lassen können, so muß man sie doch alsdann, wenn die Tage länger zu werden anfangen, und die Sonne nahe zum Vorschein kommt, in den wärmsten Stunden des Tages einige Stunden aus ihrem Arreste heraus und in den Hof lassen, damit sich dieselben der Gesundheit wegen etwas ausgehen können. Sie gehen zu solcher Zeit auch überall im Hofe herum, und suchen sich theils in den Mistſtätten theils an andern Orten da etwas zu ihrer Nahrung auf.

Will man wahren Nutzen aus den Schweinen ziehen, so vergesse man die Hauptregeln nicht, nämlich weder späte Herbstferkel oder gar im Winter dergleichen zu erziehen, und die Schweinezucht nicht zu übertreiben, das heißt, nicht mehr zu halten, als man zu allen Zeiten gut ernähren kann. Denn wer wider diese Regeln handelt, hat sicher offenbaren Schaden, weil aus solchen Thieren nichts gutes wird; und wollte man sie alsdann durch Körner zu erhalten und in bessere Umstände zu setzen suchen, so ist der Schade nicht minder beträchtlich. Denn man berechne sodann nur was vom Getreide den Winter über verfüttert wird, und was man für die Körner hätte lösen können, so wird man finden, daß die Schweine doppelt so viel kosten, was sie werth sind.

Den Fehler, zu viele Schweine zu halten, begeht man immer in den mehresten großen und kleinen Wirthschaften; aber man betrachte alsdann auch die elenden Thiere, sie sehen zum Erbarmen aus, und dies besonders im Winter. Krumm, gebückt und zusammengeschrumpft, mit aufgeschürzten Leibern, wie Windhunde, herausstehenden Knochen, herabhängenden Schwänzen und Ohren gehen diese Gespenster einher. Dies sind die Folgen von zu großen Heerden und zu weniger und schlechter Fütterung. Man

hat dabey überdieses noch viel Sorge und Arbeit, wie man diesen Thieren das Leben erhalten will, und die Schweine werden endlich schlecht bezahlt, folglich wirft man sein Geld bey einer solchen Schweinezucht zum Fenster hinaus. Gut gemästetes Vieh ist allezeit mehr als doppelt so viel werth, als schlechtes. Dies gilt bey allen Gattungen und also auch hier.

§. 526

Vom Mästen der Schweine.

So wie die Absicht, die gemästeten Schweine zu nützen, verschieden ist, so ist auch die Mästung selbst verschieden. Die Schweine werden zu zweyerley Gebrauch gemästet, nämlich mancher braucht mehr sogenannte Küchenschweine in seine Wirthschaft, welche nicht so stark und fett seyn dürfen, als Speckschweine, und ein anderer hat wiederum mehrere Speckschweine nöthig, je nachdem man in der Wirthschaft viel Fett und Speck nöthig hat, mithin macht auch ein jeder seine Einrichtung nach seinem Bedarfe.

Unter den Küchenschweinen verstehet man eigentlich solche, welche blos zum Kochen und Braten bestimmt werden und die dahero nicht nur fein jung seyn sollen, sondern auch nicht so fett seyn dürfen. Denn erstlich ist gar zu fettes Schweinefleisch der wenigsten Menschen Speise, und zweitens geht von gar zu fettem Fleische beym Kochen und Braten immer etwas verloren. Zu Speckschweinen werden immer die allerstärksten und ältesten Schweine von einer Heerde genommen, so wie man zu Küchenschweinen lieber die jüngern erwählt, wenn sie gleich nicht so groß und stark sind als die Speckschweine. Doch schadet es auch nichts, wenn man feine große Stücken hierzu aufstellen kann, weil sie alsdann mehrere Ausbeute geben, nur gar zu alt dürfen sie nicht seyn, weil sonst das davon gekochte, und ge-

bratene Fleisch bekanntermaßen unangenehm zum Speisen ist.

§. 527.

Da wo man keine Branntweinbrennerey, Bierbrauerey oder Stärkenfabrike, und folglich auch keine Abgänge hiervon zur Schweinemastung hat, muß man die Mastung also mit andern Fütterungsarten unternehmen. Ich will zuerst der Mastungsart der Küchenschweine gedenken.

Anfänglich giebt man diesen Thieren alle Abgänge von Küchengewächsen, so wie auch von allen Arten von weißen und gelben Rüben, Kohl und dergleichen, welches ihnen also klar gestampft eine Zeitlang alle Tage dreymal soviel als sie fressen wollen gemischt wird, damit sie von diesem Futter erstlich etwas Fleisch und nicht sogleich Fett ansetzen. Denn wenn man die Schweine gleich anfänglich mit zu gutem und nahrhaften Futter versiehet, so legen sie mehr auf Fett als Fleisch an, und dergleichen fettes Fleisch ist alsdann nicht für jedermann genießbar, so wie im Gegentheile dasjenige, welches, wie man zu sagen pflegt, fein durchwachsen ist, größtentheils von jedermann gerne genossen wird.

Sind die zur Mast aufgestellten Schweine nun mit vorgedachten geringen Fütterungsarten eine Zeitlang gefüttert worden, so wird ihnen etwas nahrhafteres Futter gereicht, welches theils in gekochten Kartoffeln und Möhren bestehen kann, und wo man an jedes Futter anfänglich eine Hand voll Kleyen vom Getreide anmengt, dieses Futter wie vorher, täglich dreymal in festgesetzten Stunden nur lauwarm reichen und die Tröge nicht weniger jedesmal wohl reinigen läßt. Als einen Trank giebt man ihnen dazwischen täglich einmal verschlagenes Wasser, in welches ebenfalls etwas Kleyen eingerührt worden sind. So wie man nun auch auf diese Art ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen gefüttert hat, so giebt man den Schweinen nunmehr statt der

Kleyen an jedes Futter etwa eine Hand voll Gerstenschrot, und mischt auch hiervon etwas unter das Getränke, damit die Thiere nun anfangen mehr Fett und Schmeer anzusezzen, und fährt auf diese Weise mit der Futterung und Tränkung so lange fort, bis sie zu seinen Absichten in der Küche fett genug zu seyn glaubt.

Hat man Eicheln zu seinen Diensten und trocknet und schrotet dieselben, so kann man seinen Mastschweinen auch von diesem Schrote abwechselnd neben andern etwas mit an ihr Futter und in den Trank geben lassen. Bloßes Eichelschrot macht nur ein leichtes trahnigtes Fett, daher füttert man gerne etwas Körnerschrot abwechselnd mit.

§. 528.

Will man Speckschweine machen, so kann man auch diese anfänglich eine Zeitlang auf die vorgedachte Art mit allerhand Gewächsen von Rüben, Möhren und Kartoffeln füttern, damit sie etwas ausgestopft werden, und wenn man alsdann gewahr wird, daß sie anfangen zuzunehmen, so trift man nun eine andere Einrichtung mit der Fütterung, nämlich man giebt ihnen nunmehr besseres Futter, welches entweder aus Gerstenschrot, oder auch aus Schrot von andern Getreidearten, als Korn, Wicken, Erbsen ꝛc. und so auch von Eicheln bestehen kann, wobey man eben so verfährt, als im vorhergehenden §. gedacht worden ist, indem man ihnen nach und nach besseres Futter und Getränke reichen läßt, da man denn zulezt von lauter guten Schrote mit laulichten Wasser eingerührt geben läßt. Wenn man mit dieser Fütterung ungefähr ein paar Monate continuirt hat, so werden die Schweine speckfett und zum Schlachten tüchtig seyn.

Man muß sich eines theils nach seinen Schweinen selbst richten, ob sie wenig oder viel Futter bedürfen. Daher ist es am besten, daß man solchen Schweinen, welche recht hohen Speck aufsezzen sollen, so wie man bloßen Schrot zu

füttern anfängt, jedesmal nur kleine mit Wasser vermischte Schrotfutter in ihren Trögen vorschütte und dieses desto öfter wiederhole, und anstatt, daß man ihnen vorher des Tages nur dreimal, des Morgens, Mittags und Abends ihr Futter reichte, nunmehr alle 3 Stunden füttere, etwas weniger dickes, und zuletzt immer dicker gebe. So kann man z. B. des Morgens um 5 Uhr das erste, um 8 Uhr das zweite, Nachmittags 2 Uhr das dritte, und um 5 Uhr das vierte Futter geben. Vormittags um 7 Uhr aber so wie des Abends um 7 Uhr reicht man ihnen ein gutes Getränke zwischen vorgedachter Fütterungszeit, damit sie genug Feuchtigkeit zur Verdauung erhalten.

Wenn die Mastschweine erst eine Zeitlang gut gefüttert worden, so fressen sie nicht gar zu viel mehr, und je fetter sie werden, je kleiner reicht man ihnen alsdann ihre Portionen.

§. 529.

Es ereignet sich aber auch bisweilen, daß eins oder das andere von den auf der Mast stehenden Schweinen das Futter liegen läßt. Bemerkt man nun dieses, so muß man alsobald die Ursache davon zu entdecken suchen. Man untersucht zuerst das Futter, ob vielleicht etwas unreines darunter sey, oder ob beym Einmengen etwas versehen worden, oder aber ob der Schrot dumpfig und was dergleichen mehr ist. Findet man nun etwas mangelhaftes am Futter, so muß dieses alsobald abgestellt werden; fehlt es aber daran nicht, so muß man ohne Zeitverlust die Schweine selbst untersuchen ob sie etwa mit einer Krankheit, der Rank oder der Bräune befallen worden sind, und ihnen sodann gleich zu Hülfe kommen. Von diesen Krankheiten und ihrer Heilart wird weiter unten das Nöthige bemerkt werden.

Sollte sich aber weder am Futter noch an der Gesundheit der Schweine etwas finden; so ist auch bisweilen das Ueberfressen die Ursache des Nichtfressens, und in diesem

Falle kann man sich leicht Hülfe verschaffen. Denn man darf sie nur 24 Stunden ohne Futter stehen lassen, so werden sie alsdann bald ihr Futter wieder zu sich nehmen, und man muß nunmehr behutsam verfahren, und das Futter nicht in zu großen Portionen vorschütten, so wird man auch sehen, daß sich die Thiere nicht auf einmal zu sehr überfüttern, sondern ihr Futter zu allen Zeiten zu sich nehmen werden. Hieraus sieht man also, wie nothwendig und nützlich es sey, daß man bey allen seinem Viehe die schon gegebene Regel, nicht zu viel auf einmal vorzuschütten, sondern lieber einmal mehr zutheile, beobachte.

§. 530.

An solchen Orten, wo man keine ordentlichen Mastställe hat, oder Jahr aus Jahr ein Vieh mästet, da pflegt man seine zur Mast bestimmten Schweine gewöhnlich bald nach der Erndte, gegen den Herbst aufzustellen, damit die Mastung ungefähr gegen Weynachten, ehe noch die große Kälte eintritt, beendigt sey, und Fleisch und Speck in Salz und Rauch gebracht werde. Bey gar zu großer Kälte mästet sichs nicht gut, weil das vorgegebene Futter und Getränke gar zuleichte gefriert, besonders wenn die Ställe nicht gar zu feste oder warm sind, oder dieselben gar zu frey stehen und daher der kalten Luft zu sehr ausgesetzt sind, wie solches öfters der Fall ist.

§. 531.

Die Ställe der Mastschweine müssen ebenfalls unten etwas Flucht haben oder nicht feste auf dem Erdboden aufstehen, damit der Urin von den Schweinen ab, und in die dazu bestimmten Gauchengruben laufen könne. Ferner müssen die Schweine nicht weniger so reinlich als nur möglich gehalten werden, damit sie desto besser zunehmen, und die Ställe müssen sowohl des Morgens als des Abends rein ausgefegt werden, welches mit Besen um so leichter geschehen

hen kann, da man den Mastschweinen nicht wie den Zuchtsauen mit Einstreu versieht. Zu noch mehrerer Reinlichkeit dient auch dieses, daß die Schweine nicht im Stalle, sondern in einem Troge, welcher außerhalb des Stalles mit darüber gemachten Deckeln angebracht ist, gefüttert werden, in welchen Trog die Schweine nur durch geschnittene Löcher langen und ihr Futter heraus holen.

§. 532.

Wo Eichel- und Buchmastung ist, da können die Schweine am allerleichtesten fett und schlachtbar gemacht werden. Die Schweine werden alsdann in den Jahren, wenn die Eicheln und Bucheckern gerathen, in diese Wälder eingetrieben und Tag und Nacht so lange darinnen gelassen, bis die Eicheln oder Bucheckern alle aufgezehrt sind. Auf diese Weise können die Schweine auf eine sehr leichte Art, oder ohne große Mühe und Arbeit fett aus den Wäldern geholt, und mit gutem Vortheile ins Geld gesetzt werden.

Viele arme Leute lesen auch die Eicheln im Walde, wo sie die Erlaubniß dazu haben, und füttern ihre Sauen zu Hause damit fett. Allein bey jungen Schweinen muß man vorsichtig mit der Eichelfütterung seyn, und diesen nicht nur fleißig zu Saufen dazu geben, sondern auch mit andern Fütterungsarten dazwischen abwechseln, weil sie sonst bey Unterlassung dieser Vorsicht leicht Schaden nehmen und die hitzigen Eicheln die Eingeweide angreifen, wie ich denn Beyspiele weiß, daß man junge halbjährige Läufer mit vielen Eicheln zu tode gefüttert hat. Bey Oeffnung dieser Thiere fand sich, daß die Gedärme ganz schwarz als wie verbrannt aussahen.

§. 533.

Von Fütterung der Mastschweine bey Brannteweinbrennerey.

Auf solchen Gütern, wo man das Branntweinbrennen stark betreibt, und den Brannteweinschlamm zur Mastung

der Schweine verwenden will, da muß alsdenn allerdings ein mit der Brennerey im Verhältniße stehender Maststall angelegt, und sodann zur Wartung dieser Thiere eine besondere Person bestimmt werden, damit alles in der gehörigen Ordnung verrichtet werde.

Zu einer solchen Mastanstalt, wo das ganze Jahr gemästet wird, und blos die allerheissesten Sommermonate ausgesezt werden, da gehören viele Schweine darzu, die man denn nicht leicht alle in der Wirthschaft selbst mit anziehen kann, sondern man siehet sich genöthigt, von andern Orten her, magere Schweine zur Mastung einzukaufen. Hierbey muß man nun immer mit darauf sehen, daß man kein große ausgewachsene drei und vierjährige Schweine von großer und langer Art einhandle, weil solche ausgewachsene Schweine nicht mehr so ins Fleisch wachsen, sondern eher fett gemacht werden können.

§. 534.

Da man nun beym Einkauf solcher Schweine immer welche von verschiedenen Würfen erhält, und diese Thiere von verschiedenen Sorten nicht zusammen gewohnt sind, so muß man dabey die Vorsicht anwenden, sie nicht alle in einen Stall zusammen zu bringen, weil sie sonst aus Futterneid einander gar leichte beschädigen, und will man ja eine Parthie zusammen in einen Stall bringen lassen, so muß man wenigstens so vorsichtig seyn, und ihnen vorhero die Fang- der Wurfzähne mit einer Zange ein Stück abbrechen lassen.

§. 535.

Im Anfange, wenn die Schweine aufgestellt werden, gewöhnt man sie nur nach und nach an den Branntweinschlamm, und es ist daher hierzu auf jedes Futter eine Wasserkanne voll hinlänglich, und in der Folge vermehrt man die Portiones in dem Verhältniße, nachdem das eine Schwein

mehr oder weniger bedarf, weil manche sehr gefräßiger Art sind, folglich auch mehr als andere bedürfen.

In diesem Falle läßt sich keine gewisse Vorschrift machen, sondern ein jeder muß hierbey selbst ein guter Beobachter seyn, und sodann eine richtige Eintheilung zu machen wissen, damit man denen, welche viel fressen, ihre Portion verstärken, kurz, daß alle so viel Futter erhalten, als sie zu ihrer völligen Sättigung nöthig haben, und ihr Zunehmen also dadurch befördert werde.

§. 536.

Magere, ausgehungerte Schweine pflegen anfänglich mit vieler Hastigkeit in das Futter einzufallen, und man würde unrecht und sich Schaden thun, wenn man ihrer Freßbegierde nicht durch kleine abgetheilte Portionen Einhalt thäte, und sie solchergestalt nur nach und nach in das neue ihnen schmackhafte Futter gewöhnte. Denn diese hungrigen Thiere würden sich bey vielem Futter den Magen überladen und davon krank werden.

Eben so sorgfältig muß man darauf acht haben, daß den Schweinen der Branntweinschlamm nicht zu heiß vorgeschüttet werde, sondern vorher allezeit genug abgekühlt sey. Denn sind die Eingeweide durch zu heißes Futter einmal verdorben, alsdann kann man auch auf gute Mastschweine und den davon zu hoffenden Gewinn Verzicht leisten, und man hat noch von Glück zu sagen, wenn die Schweine nicht gar verloren gehen.

§. 537.

Ich will jetzt den Fall annehmen, daß man in einer Branntweinbrennerey täglich 1 Dresdner Scheffel Getreide zu Brantewein verwende, das heißt so viel Schrot alle Tage verbrauche. Wenn nun der davon erhaltene Branntweinsschlamm, blos für die Schweine zur Mastung angewendet wird, so kann man auf den erhaltenen Schlamm,

oder Branntweinspülicht, füglich 12 Schweine aufstellen, und diese können damit in einer Zeit von ungefähr 2 Monaten so weit fett gemacht werden, daß sie vollkommen gut und schlachtbar sind.

Je mehr die Schweine an Fett zunehmen, destomehr müssen die Portionen verkleinert werden, denn auf die letzt, wenn sie recht fett zu werden anfangen, bedürfen sie kaum die halben Portionen.

§. 538.

In solchen Wirthschaften, wo man keine Käse von süßer Milch, sondern nur gewöhnliche Quarkkäse von saurer Milch macht, so kann man auch, wenn letztere im Sommer nicht gut ins Geld gesetzt werden können, Schweine mit dieser sauern Milch sehr gut mästen, und diese Mastungsart verdient auch darum einen Vorzug, weil sie in der heißesten Jahreszeit geschehen kann, wo andere Fütterungsarten nicht so gut wegen der Hitze anschlagen, die saure Milch aber nicht nur sehr nahrhaft, sondern zugleich auch sehr kühlend ist, und daher von diesen Thieren sehr gerne gefressen wird. — Ueberdieses erhält man von diesem Nahrungsmittel ein vortrefflich gutschmeckendes Fleisch an Schinken und Würsten. Diese Mastung ist besonders in solchen Wirthschaften nützlich, wo man immer zu allen Jahreszeiten Schweine zu mästen genöthigt ist, oder wo viel dergleichen Fleisch gebraucht wird.

§. 539.

Das sogenannte rohe Spiesglas (Antimonium crudum) ist nicht nur ein gutes Mittel, das ehere Fettwerden der Schweine zu befördern, weil sie davon besonders guten Appetit zum Fressen bekommen, sondern es verhindert auch die Finnen, und wenn sie schon vorhanden sind, so werden sie dadurch zugleich vertrieben, mithin muß man auch dieses gute Mittel seinen Mastschweinen mitzugeben nicht unter-

lassen. Es ist hinreichend, wenn man jedem Schweine wöchentlich zwey oder dreymal, jedesmal eine tüchtige Messerspitze voll mit unter das Futter mischt.

Armen Leuten, welche sich dieses obschon nicht theure Mittel nicht kaufen können oder wollen, denen will ich ein sehr wohlfeiles eben die Dienste leistendes und in allen Wirthschaften vorhandenes Mittel vorschlagen, und dieses ist die Holzasche, sie sey von was für Holze sie wolle, nur muß man diese längere Zeit mit füttern, und zugleich auch in größern Portionen geben. Man giebt daher einem Schweine mehrere Wochen lang täglich einmal eine kleine Hand voll solcher Asche mit unter das Futter, so werden sich weder Finnen erzeugen, noch, wenn dergleichen schon vorhanden sind, sich erhalten, sondern weggehen. Dieses vorgedachte Hülfsmittel kann man auch bey Zuchtschweinen dann und wann (also nicht so oft) mit anwenden, denn auch diesen dient es zur Erhaltung ihrer Gesundheit. Eben so muß man nicht vergessen allen Schweinen, sie mögen zur Zucht oder Mast bestimmt seyn, dann und wann ein Hand voll Salz unter ihr Futter zu geben, weil dieses eine Arzney für alles Vieh ist. Wer öfters Gebrauch hiervon macht, wird sich bald von der Wahrheit des Gesagten überzeugen können.

§. 54.

Manche Landwirthe wollen behaupten, daß man zu Fettmachung eines großen Speckschweins 10 bis 12 Dresdner Scheffel Gerste nöthig habe. Allein diese Quantität ist zu groß, denn man kann mit 6 bis 8 Scheffeln Gerstenschrot eins der stärksten Schweine so fett als möglich machen; vorausgesetzt, daß es gute Gerste und kein After, oder äußerst leichte sey, bey welcher mehr Hülsen und Spreu als Mehl befindlich ist. Denn Mehl ist die Materie, welche fett macht, aber nicht Stroh oder Spreu.

Man muß überhaupt bey der Körnermast eine Berech-

rechnung in Ansehung der Preiße und die Schwere der Getreidearten anstellen, weil auch hierbey ansehnlich gewonnen werden kann. Z. B. so mästen Erbsen sehr gut, und geben guten Speck und ein schmackhaftes Fleisch, und da nun 1 Scheffel Erbsen am Gewichte so viel ausmacht, wie $1\frac{1}{2}$ Scheffel Gerste, die Gerste aber immer nach Proportion in einem höhern Preiße steht, als die Erbsen, so daß $1\frac{1}{2}$ Scheffel Gerste mehrmalen 10 bis 12 Groschen höher zu stehen kommt, als 1 Scheffel Erbsen, so ist die Mastung mit letztern allerdings vorzuziehen, weil dieses bey starker Mastung gar einen ansehnlichen Unterschied im Geldbeutel macht. Auf diese Weise muß man bey allen Getreidearten beym Verbrauch zur Fütterung Berechnungen anstellen, weil man dadurch öfters beträchtliche und sichere Ersparnisse machen kann.

Saubohnen und Wicken dürfen nicht in Menge zur Mast, allenfalls nur anfänglich verbraucht werden, weil beydes dem Fleische einen bittern nicht angenehmen Geschmack mittheilt. Ferner, so muß man sich auch hüten seinen Mastschweinen Oel- oder Leinkuchen zu geben, weil das ganze Fleisch dadurch beynahe verdorben, oder doch für sehr viele Menschen ganz ungenießbar wird, indem es einen äußerst widrigen Leinkuchen-Geschmack davon erhält. Mir ist dieser Geschmack, so wie vielen Menschen, beym Fleische ganz unausstehlich und äußerst ekelhaft.

Vierzehntes Kapitel.

§. 541.

Von den Krankheiten der Schweine und ihrer Heilart.

Die Schweine sind zwar nicht so vielen Krankheiten unterworfen als das Rindvieh und die Pferde, allein die wenigen, womit sie befallen werden, sind mehrentheils auch sehr gefährlich und in kurzer Zeit tödend, wenn ihnen besonders nicht in Zeiten Hülfe geschafft wird, oder die kräftigsten Heilmittel nicht gleich im Anfange angewendet werden. Die gewöhnlichsten Krankheiten dieser Thiere bestehen in folgenden:

§. 542.

Die Bräune.

Die Bräune, welche auch das Feuer genannt wird, ist eine der gefährlichsten Kranheiten der Schweine, und erscheint oder herrscht nur im Sommer mehrentheils bey grosser Hitze, welcher man nebst schlechten Wasser auch ihren Ursprung zuschreibt, wiewohl auch einige den Genuß der verdorbenen Eich- und Buchmast als eine Ursache angeben.

Die an der Bräune kranken Schweine treten von andern Schweinen weg, stehen ganz still, schütteln öfters mit dem Kopfe, dabey sie starre aufstehende Augen haben, trampeln

mit den Füßen und fressen nicht; die Stimme ist heischer, das Athemholen beschwerlich und so haben sie auch immer fruchtloses Bemühen zum Erbrechen. Die Zunge ist sehr dick und wird endlich ganz schwarzbraun. Je bösartiger die Bräune ist, desto gefährlicher ist die Krankheit und desto geschwinder sterben sie, und nur dann ist noch einige Rettung möglich, wenn man das Uebel gleich gewahr wird, und die Heilmittel alsobald anwendet.

Das erste, was man zu thun hat, ist, daß man dem Schweine unter der Zunge die Adern öffnet, zugleich auch am Schwanze etwas Blut wegzulassen trachte. Das Aderlassen muß aber mehrmalen wiederholt werden. Hierauf lößt man 1 Loth Salpeter und ½ Quentchen Kampfer (der Kampfer wird in Spiritus Vini ausgelößt), im laulichten Wasser auf, gießt dieses dem kranken Thiere alsobald ein, und wiederholt es die folgenden Tage. Immer schütte man saure Milch zum Saufen vor, oder suche dem Schweine hiervon etwas einzuschütten. Die saure Milch ist zugleich ein gutes Präservativmittel, welches man den noch gesunden Schweinen zum Fressen vorschüttet, wenn sich die Krankheit einmal bey einer Heerde einfindet.

§. 543

Eine Entzündung setzt allezeit eine verdickte Beschaffenheit des Blutes und Stockung der Säfte in dem kleinsten Geäder des thierischen Körpers voraus; folglich verdienen hier alle die Ursachen, welche dergleichen Stockung veranlassen können, in Betrachtung gezogen zu werden. — Daher sind abwechselnde Witterung, große Erhitzung und Erkältung, und die Lebensart der Schweine im Winter und Sommer unter die vornehmsten Ursachen dieser Krankheit zu rechnen.

Die Präservativmittel sind es fast allein, die Aufmerksamkeit verdienen, weil diese gefährliche Krankheit äußerst selten gehoben wird. Diese Mittel bestehen in folgenden.

1) Man muß Sorge tragen, die Schweine im Winter in trocknen und im Sommer in kühlen und stets reinlichen Ställen zu halten.

2) Dieselben im Sommer in die heißesten Tagesstunden nicht in die große Hitze draußen im Felde lassen, oder aber dieselben an solche Orte bringen, wo sie Schatten haben, und sich im Wasser abkühlen können, und sie auch öfters baden, das heißt in die Schwemme treiben, wo man Gelegenheit hierzu hat.

3) Ein sehr gutes Präservativmittel ist folgendes, welches der Herr Kammer-Assessor Koch aus siebenzehnjähriger Erfahrung, als gut bekannt gemacht hat:

Man nimmt vom Frühjahr an, bis in dem Herbst, auf jedes Schwein von einem halben Jahre und drüber, wöchentlich einmal eine Hand voll Holzasche, auf jedes Ferkel aber nur eine halbe Hand voll, und läßt solches auf gutes Futter gestreut, mit einfressen. Denn Winter hindurch, kann dieses Mittel alle drey bis vier Wochen einmal gebraucht werden. Es ist auch überhaupt nichts zu besorgen, wenn auch eine doppelte Portion gegeben wird.

Dieses Mittel hat also doppelten Nutzen, weil es vor dieser gefährlichen Krankheit, und auch zugleich vor den Finnen verwahrt, und ist daher aller Aufmerksamkeit der Landwirthe werth.

Die Finnen als eine zu heilende Krankheit, kann ich daher hier übergehen, weil das Mittel dafür schon bemerkt ist.

§. 544.

Vom Rank, oder Rankkorne auch Gerstenkorn genannt.

Dieses Uebel erkennt man daran, wenn das Schwein mit den Zähnen knirscht, nicht fressen kann, und dabey stille liegt oder stehet. Ein solch krankes Thier ist an der Nase und den Augen blaß und das Athemholen ist röchelnd. Diese Krankheit ist nicht weniger gefährlich als die vorhergehen-

de, und wenn nicht bald Hülfe geleistet wird, so kann das Thier in einer Zeit von 24 Stunden todt seyn. Denn der Brand ergreift den Rachen, die Lunge und die Gedärme in der Geschwindigkeit.

So wie man also an einem Schweine die gedachten Kennzeichen wahrnimmt, so läßt man dasselbe alsobald niederwerfen, mit einem Knittel das Maul aufmachen, wo man sodann oben an dem Gaumen, wo sonst lauter fleischfarbene Kerben sind, ein kleines weißes Gewächse, oder erhabene harte Haut sehen wird. Diese muß alsobald mit einem scharfen Messer ausgeschnitten, die Wunde mit Essig und Salz ausgewaschen, und sodann noch etwas ganz fein gestoßenen Ingwer und Ofenruß darin gestreuet werden. Ferner soll man, sodann auch eine starke Aderlaß zwischen beyden Ohren und am Schwanze vornehmen, und eine ziemliche Portion Blut weglaufen lassen. Nächst diesem löst man in lauwarmen Wasser 2 Loth Salpeter auf, (in Ermangelung dessen kann man auch 3 Loth Schießpulver nehmen,) gießt dieses dem Schweine ein, und wiederholt dergleichen Einguß alle 2 Stunden bis zur Besserung.

Man thut den Patienten in einen besondern Stall, wartet ihn gut, und giebt etliche Stunden nach der Operation einen guten Mehltrank zum Gesöfe.

Alle Schweine, welche an der Bräune und am Rankorne sterben, müßen tief in die Erde vergraben werden, damit kein Hund davon fressen könne; weil diese sonst einen giftigen Biß davon bekommen. Das Rindvieh, welches sie alsdenn anfallen und beißen, muß von dem Bisse sterben, wovon man schon Beyspiele hat.

§. 545.

Was die bey den Schweinen entstehenden Wunden, Beulen und Geschwüre anbelangt, so bedarf es hier keiner weitern Vorschrift, sondern man wendet hierbey eben dieselben Heilmittel an, welche man in dem Kapitel von Rind-

viehkrankheiten bey ähnlichen Krankheiten vorgeschrieben findet.

§. 546.

Von der verlohrnen Freßsucht.

Dieses Uebel entstehet mehrmalen von einer Schwäche des Magens. Denn ob die Schweine gleich von Natur einen sehr guten und starken Magen haben, so ist dennoch der Magen zuweilen der Schwäche unterworfen, und ein damit befallenes Schwein, giebt sodann sein Futter wieder von sich. Wenn man dieses nun nicht bemerkt, so fällt das Thier bald sehr von seinen Fleische ab.

Die Kur ist, daß man das gewöhnliche Futter verändere und ihm statt allen rauhen groben Futter etwas in Wasser gekochte Bohnen kalt gebe, und wenn dieses noch nicht helfen will, so giebt man ihm täglich 1 Loth Mithridat ein, damit dieser den Magen erwärme und wieder in Ordnung bringe.

§. 547.

Von der gelben Sucht.

Die Schweine werden auch mit dieser Krankheit bisweilen befallen, welche aus Ueberfließung der Galle entsteht.

Man würde diese Krankheit auch durch die veränderte Farbe an der Haut gewahr werden können, wenn diese nicht so hart und dicke wär. Allein man erkennet sie an der gelben Farbe der Augen und der Lefzen, und durch eine Geschwulst, die unter den Kinnladen entsteht. Die Kur dieses Uebels wird folgendermaßen unternommen.

Man nimmt:

Schellkraut und Wurzel 10 bis 12 Hände voll,
Raute eine Hand voll und preßt von beyden den Saft aus,
Hierzu thut man Weineßig $\frac{1}{8}$tel Kanne,

mischt beydes unter einander, und gießt dem kranken Schweine alle Tage des Morgens ½ Bierglas davon ein, bis man sieht, daß sich die Besserung einstellt, oder nichts mehr von dem Uebel zu spühren ist.

§. 548.

Von den Masern.

Auch diese Krankheit stellt sich zuweilen bey den Schweinen ein. Die Kennzeichen davon sind, Ekel vor dem Futter und Röthe der Augen und Haut.

Die Kur fängt man damit an, daß man dem Schweine in 24 Stunden kein Futter giebt; alsdann macht man ihm einem lauwarmen dünnen Mehltrank, und thut in diesen:

Ammoniac 4 Loth, und
Hirschhorn-Salz 20 Körner.

Wenn das Schwein diesen Trank mit der Medicin zu sich nimmt, so ist es ein gutes Kennzeichen, man setzt sodann den Gebrauch fort, und reicht ihm gutes Futter in kleinen Portionen.

§. 549.

Vom sogenannten Hinterbrand.

Die Kennzeichen von dieser Krankheit sind, 1) daß ein solches Thier an seinem Hintertheile wie gelähmt ist, und die Hinterfüsse mit vieler Mühe nachschleppt; 2) wird das Thier zuweilen wie ohnmächtig; 3) Im Maule und an der Zunge entstehen kleine Blasen und andere Unreinigkeit; 4) fallen die Borsten aus; welches letztere Zeichen aber einen baldigen Todt andeutet. Die Kur wird folgendermaßen unternommen:

Zuerst wird dem Schweine das Maul gut mit Salz ausgerieben und gereiniget, und zu seinem Futter reicht man ihm blos Molken, in welchen etwas Gerstenmehl gerührt worden.

Ferner nimmt man:
Antimonium ½ Loth,
Schwefel 1 Quentchen,
Kampfer ½ Quentchen
Mehl und Honig so viel als nöthig eine Pille davon zu machen.

Diese Pille giebt man dem Schweine alle Tage bis zur Besserung fort, und wenn diese erfolgt, so wird ihm etwas gutes Futter gereicht, und in der Folge zum Verkauf fett gemacht, weil ein dergleichen Thier zur fernern Zucht untauglich ist.

§. 550.
Vom Durchfalle.

Wenn ein Schwein den Durchfall bekommt, so wird derselbe so heftig, daß das Thier in kurzer Zeit davon sehr abnimmt. Die Ursache davon ist mehrentheils gar zu schlechte Fütterung. Wenn derselbe heftig ist, so rühre man 1 Quentchen Rhabarbar in etwas lauwarmes Wasser ein, und schütte dieses dem kranken Thiere des Morgens nüchtern ein, und gebe ihm nicht eher als Nachmittag ein gelindes Futter, welches aus einem guten Mehltranke bestehen kann, so wie man ihm auch in der Folge etwas gutes und leicht verdauliges Futter reicht.

Läßt der Durchfall hierauf nicht nach, so schüttet man unter das Futter ½ Pfund Eichelschalen. Bemerkt man hierauf Besserung, so wird das nämliche Mittel wiederholt, wo nicht, so giebt man unter jedes Futter eine Hand voll kleine geschnittene Tormentilwurzel, so wird das Uebel gehoben.

§. 551.
Von der Schlafsucht.

Ein Schwein fällt bisweilen in eine Krankheit, wel-

ches man die Schlafsucht nennt, weil es den ganzen Tag schlummert und sein Futter nicht verzehrt.

Die Kur wird also unternommen:

Man nimmt:

Portulack eine gute Quantität, stößt diesen in einem Mörser und preßt den Saft aus. Das Schwein soll man 24 Stunden hungern lassen, alsdenn ein gutes lauwarmes gemischtes Futter zurechte machen, und von vorgedachten Safte ½ Kanne darunter mischen.

So wie das Schwein dieses Futter und den Saft frißt, so wird es bald hernach Erbrechen bekommen, und bisweilen ist eine einzige solche Dosis hinreichend das Thier wieder herzustellen. Wenn aber kein Brechen darauf erfolgen sollte, so wiederholt man das Hungern und die Vermischung des Saftes auf eben die Art wie eben gedacht worden ist.

§ 552.

Zum Beschluß dieses Kapitels will ich noch eine wichtige Bemerkung über die Bräune der Schweine vom Herrn Oberthierarzt Reutter beybringen. In den Anzeiger der Churfürstl. Sächs. Leipziger ökonomischen Societät von der Ostermesse 1793. heißt es von gedachter Krankheit S. 98. folgendermaßen:

„Mittel wider die Bräune der Schweine.

Auf Veranlassung eines Aufsatzes aus dem Hannoverischen Magazin, über angegebene Mittel wider die Bräune der Schweine, hatte man den Herrn Oberthierarzt Reutter veranlaßt, sowohl seine Gedanken über dieselben, als auch eine umständliche Beschreibung und Behandlung dieser Krankheit zu ertheilen. Die in jenem Aufsatze befindlichen Heilmittel bestunden darinnen, daß man statt den zu komplizirten Arzneyen, hier nur pulverisirte weiße Nieswurz mit Haferschrot zu einem Teig vermengte, und einem

großen Schweine so viel davon eingab, oder es dasselbe gleich nüchtern fressen ließ, daß es 1 Quentchen jenes Pulvers auf einmal bekam; einem kleinern gab man nur eine Portion mit ½ Quentchen Nieswurz. Dies Mittel fand Herr Reutter, da diese Krankheit nach zweyerley Perioden anzunehmen wäre, in der ersten zweckmäßig, in der zweyten aber völlig zweckwidrig, und fügte dagegen seine eigne Behandlungsart unter dem Titel: Beytrag zur Krankheit, die Bräune oder das wilde Feuer bey Schweine genannt, auf folgende Art hinzu.

„Die Methode des Ungenannten: Die Bräune bey Schweinen zu heilen, scheint unter gewissen Umständen und in einem gewissen Zeitraume dieser Krankheit nicht nur zweckmäßig, sondern auch von den größten Nutzen, in einem andern Zeitraume aber zweckwidrig und von der größten Gefahr zu seyn. Ich glaube daher, daß es nützlich ist, diese Krankheit, ihre wesentlichen Zufälle und Ursachen genau kennen zu lernen, um die Heilmittel bestimmen, und ihre Wirkungen einsehen zu können.“

Die Bräune bey Schweinen, ist eine äußerst schmerzhafte Anschwellung sämmtlicher Drüsen, am Halse, Kinnbacken, im Maule und Rachen, wobey zugleich alle Theile im Maule und Rachen stark entzündet und angeschwollen sind, welche Entzündung sich öfters rückwärts bis in die Luftröhre, Lunge und Baucheingeweide erstreckt.

Mit diesen Zufällen ist noch ein sehr beschwerliches, mühsames Athemholen, Rotzen und Geifern aus der Nase und dem Maule, große Mattigkeit und ein ansteckendes, faulichtes Entzündungsfieber vergesellschaftet.

Die unmittelbare Ursache scheint eine in den ersten und zweyten Wegen sich erzeugte, faulige schleimigte Schärfe zu seyn, welche zum Theil aus denselben in die Drüsen der Lunge, Luftröhre des Rachens und Mauls abgesetzt wird, und alle die erwähnten Erscheinungen hervorbringt. Zur Erzeugung dieser faulen, schleimigten Schärfe in den ersten und zwey-

ten Wegen, kann eine schlechte Beschaffenheit der Ställe, schlechte Fütterung, sumpfigte und niedrige Weide, feuchte Witterung, unterdrückte Ausdünstungen und eine besondere Beschaffenheit der Luft, Gelegenheit geben.

Der Anfang dieser bösartigen Krankheit bey Schweinen, zeigt sich durch Hitze im Kopfe, durch Mattigkeit, Aengstlichkeit, Traurigkeit, geschwindes Athemholen, und Abscheu vor dem Futter. In diesem Zeitpunkte wird man noch keine Geschwulst und Entzündung am Halse, im Maule und Rachen gewahr, sondern die Natur ist erst in dieser Periode bemühet, die wirkende Ursache zu diesem Zufalle nämlich die in den ersten und zweyten Wegen enthaltene faule schleimigte Schärfe,) in die drüsigten Theile des Maules und Rachens abzusetzen. Wird in dieser Periode der Krankheit die weiße Nießwurzel, oder an deren Stelle ein jedes anderes Erbrechen erregendes Mittel den Schweinen gegeben *), so wirkt sie wegen ihrer erbrechenden Eigenschaft, als ein Heil- und Gegenmittel wider die Bräune, weil durch die Erschütterung beym Erbrechen, nicht allein die faule, schleimigte Schärfe in den Drüsen des Halses, Rachens und der Lunge dem Magen und dem Darmkanal locker gemacht und ausgeführt wird, sondern auch, durch das bewirkte Ab- und Aussonderungsvermögen aus dem Blute geschaft werden kann.

Wird aber diese Periode verabsäumt, und die faulige schleimigte Schärfe aus den ersten und zweyten Wegen durch diese Methode nicht ausgeführt, so nehmen die Zufälle zu, das Fieber wird heftiger, ansteckend, das Thier immer matter, und alle Erscheinungen, womit ich im Eingange

---

*) In der Schrift ökonomischer Weisheit und Thorheit 5ter Theil S. 60. wird Nieswurzel mit Schwefel und Schiespulver mit dicker oder Buttermilch Morgens nüchtern zu geben angepriesen, welches ein ziemlich allgemein angewandtes Mittel ist.

gange die Krankheit bezeichnet habe, kommen wegen der in die Drüsen des Halses, Rachens, der Lunge und in den ersten und zweyten Wegen zurück gehaltenen faulen, schleimigten Schärfe zum Vorschein.

In dieser Periode aber, darf weder Nießwurzel, noch andere Erbrechen erregende Mittel ohne Gefahr zu ersticken, oder doch die Zufälle zu verschlimmern, gegeben werden, weil nicht allein die äußern Theile des Halses, und die innern Theile des Rachens verschwollen, und die Luftröhre und Lunge entzündet, sondern auch das Blut schon verdorben und das Thier zu sehr ermattet ist.

Bey diesen Umständen ist es am besten, wenn man die Thiere sogleich an die freye trockne Luft, oder in reine, trokene, luftige Ställe bringt; ihnen unter der Zunge mit einem Federmesser die Adern öfnet, und zugleich am Halse oder an der Brust, ein Haarseil zieht, oder an dessen Stelle mit einem Thaler breiten Eisen an verschiedenen Orten des Halses brennt, oder rund um den Hals ein Gemische von 1 Loth spanischen Fliegenpulver, und 4 Loth Schweinefett einreibt, zugleich aber auch jedem Schweine täglich ein Gesöffe von gekochtem Malze, 1 Loth Salpeter, ½ Quentchen Kampfer, 10 Gran Brechweinstein und ¼ Pfund rohen Weinstein oder Glaubersalz giebt.

Lassen sich die Thiere ins Maul greifen, so kann man ihnen auch täglich einige Male mit einem Gemische, welches aus einem Eßlöffel Leinkörnern und einer Meßkanne Wasser gekocht ist, wozu alsdenn ¼ Kanne Eßig und ½ Loth Salmiak gesetzt wird, vermittelst eines Schwammes das Maul auswaschen, und dieses alles so lange wiederholen, bis die Zufälle verschwinden, und das Thier wieder munter ist.

Da diese Krankheit sehr oft unter den Schweinen grassirt und man dißfalls nicht allezeit die rechten Mittel ergreift, mithin die Umstände verschlimmert; so wollte

man die vorgedachten Verfahrungsarten den Landwirthen bekannt machen, und vom Erfolge sich Nachrichten ausbitten.

Funfzehntes Kapitel.

---

§. 553.

Von der Federviehzucht.

I. Von Gänsen.

Wo man bey einem Guthe viele Teiche oder sonstiges Wasser hat, da kann man die Gänsezucht mit mehrerm Vortheile betreiben, als da, wo wenig oder gar kein Wasser ist, und überdieses sind und werden auch diejenigen Gänse, welche täglich und sogar auch im Winter auf dem Wasser herum schwimmen können, um ein ansehnliches größer und bedürfen auch weit weniger Futter, als diejenigen Gänse, welche stets auf trockenem Boden herum gehen, denn auf dem Wasser finden sie viele Nahrung für sich. Der Vorzug der Wassergänse ist so groß, daß zwey dergleichen wenigstens so viel Fleisch und Federn haben als drey andere, die das Wasser entbehren müssen.

§. 554.

Ein Landwirth oder vielmehr dessen Ehegattin, muß sich auch bey dieser Art von Vieh nach der Menge ihres

Futters richten, und nicht mehr halten, als sie reichlich zu ernähren im Stande ist, weil auch hier die Regel eben so wie bey andern Viehe gilt, nämlich, daß gut genährtes Vieh mehr Nutzung giebt als schlecht ernährtes. Da also, wo die Gänse stets auf dem Wasser liegen können, kann man die Gänsezucht allerdings stärker betreiben, als auf solchen Güthern, wo diese Thiere Sommer und Winter, vor der Thüre liegen und gefüttert seyn wollen. Mir sind Gegenden bekannt, wie z. B. in der Gegend von Cotbus, wo vieles Wasser ist, und wo die Bauern die Gänse im Frühlinge hinaus aufs Wasser bringen, wo sie den ganzen Sommer hindurch verbleiben, und nicht eher als gegen den Herbst wieder zurück in die Höfe kommen, folglich diese ganze Zeit über nicht eine Hand voll Futter zu Hause erhalten, als bis zum Winter. Hier hält mancher Bauer wohl ein Schock und mehr Gänse, von welchen er alsdenn im Herbste einen schönen Thaler Geld einnimmt.

§. 555.

Auf fünf bis sechs Gänse rechnet man einen Gänserich, und nicht gerne achte, weil ein Gänserich mit sechsen genug zu thun hat, wenn die Eyer gehörig befruchtet werden und zum Brüten nicht untauglich seyn sollen. Sowohl der Gänserich als die Gans sollen nicht über vier Jahr zur Zucht behalten werden, weil sie dann weder zur Befruchtung noch zur Speise tauglich, sondern fast ungenießbar sind. Im ersten Jahre legt eine Gans immer einige Eyer weniger und auch etwas später, als im zweyten und folgenden Jahren, wenn sie gleich eben so gut gefüttert wird. Eine Gans legt ohngefähr 12 bis 18 Eyer, manche auch wohl ein paar mehr.

Die Fütterung der alten Gänse bestehet im Herbst und Winter theils aus gestampften Kraute, Rüben, Möhren, Kartoffeln, theils aus Spreu, mit etwas Kleyen oder Schrot vermengt, aus Trebern, Afterkorn und Hafer.

Wenn man verlangt, daß sich die Gänse zeitig paaren oder begatten und früher als gewöhnlich Eyer legen sollen, so muß man sie bis gegen Weynachten fleißig mit Hafer füttern, doch bricht man ihnen nachher, wenn es gegen die Legezeit kommt, etwas Hafer ab, weil die Eyer sonst zu fett werden.

Es ist allerdings vortheilhafter, wenn man seine Gänse durch gutes Futter dahin zu bringen sucht, daß sie eher, als gewöhnlich anfangen zu legen, (gewöhnlich pflegen sie mit Ende Januar Anfangs Februar anzufangen Eyer zu legen,) damit man dieselben auch früher zum Brüten aufsetzen und zeitiger junge Gänse erhalten kann. Denn je früher man die jungen Gänse im Jahre erhalten kann, desto besser ist dieses aus zweyerley Ursachen. Denn erstlich sterben die frühern Gänse nicht so im Sommer wie die spätern, und zweytens kann man, wenn sie bey Zeiten jung geworden, auch bereits in der Erndte Gänsebraten von jungen Gänsen haben.

§. 556.

So bald eine Gans zu legen anfängt, so darf man ihr nicht mehr als das gezeichnete Nestey lassen. Das jedesmal frisch gelegte Ey wird weggenommen, und alle werden zusammen gesammelt bis sie ausgelegt hat. Die Eyer dürfen nicht in der Wärme liegen, sondern müssen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, weil sie sonst zum Ausbrüten untauglich werden. So wie nun eine Gans einmal des Nachts auf ihrem Neste sitzen bleibt, so hat sie nicht nur ausgelegt, sondern sie zeigt dadurch zugleich, daß sie Lust zum Brüten habe, mithin muß man ihr nunmehr die zum Ausbrüten bestimmten Eyer unterlegen. Das Nest, welches man von ein wenig Heu zurechte macht, muß kein tiefes Loch seyn, weil sonst die Eyer über einander zu liegen kommen und nicht gut bebrütet werden können, sondern es soll mehr flach seyn, damit jedes Ey fein neben dem andern liege. Ei-

ner Gans legt man 12, 13 bis höchstens 15 Eyer unter.

Wenn eine Gans angesetzt ist, so giebt man ihr täglich einmal zu fressen und zu saufen, und zwar neben das Nest hin, solchergestalt gehen sie nicht von ihren Eyern sondern bleiben stets darauf sitzen. Es versteht sich schon von selbst, daß man dergleichen Brütnester an sichere gut verwahrte Orte bringen müsse, damit die brütenden Gänse von andern Thieren nicht gestört, oder die Nester sammt den Eyern wohl gar von Schweinen ruinirt werden können.

§. 557.

Die Brützeit einer Gans dauert 4 Wochen, und man kann alsdenn am acht und zwanzigsten Tage die Eyer untersuchen, ob Junge darinnen, oder ob sie faul sind. Dieses erfährt man dadurch, daß man die Eyer in lauwarmes Wasser legt, diejenigen Eyer nun, welche sich auf der Oberfläche des Wassers nicht bewegen, sind entweder faul oder erkältet, und man kann also, die sich solcher gestalt auszeichnenden Eyer ohne Bedenken wegnehmen, damit sie den auskriechenden Jungen nicht zur Last oder im Wege liegen.

Wenn die Jungen ausgekrochen sind, müssen sie so lange unter der Mutter bleiben bis sie völlig trocken geworden, alsdann aber werden sie hinweg genommen und so lange in die warme Stube in ein mit Federn angefülltes Gefäß gesetzt, bis die übrigen auch ausgekrochen sind. In den ersten vier und zwanzig Stunden bekommen die jungen Gänse nichts zu fressen, alsdann aber giebt man einige Tage hart gesottene und klein gehackte Eyer mit jungen Brennesseln, auch etwas klar gekrümeltes Brod, und nunmehr kann man die Jungen mit den Alten, bey guter warmer Witterung auf grüne Rasenplätze treiben, woselbst sie sich sowohl als auf Teichen etwas zu ihrer Nahrung suchen;

allein des Morgens und des Abends sollen dieselben ein Fut-
ter von klar gestampften Grünen, worunter entweder Kleyen,
oder Heydegrütze gemischt wird, erhalten, und in der Folge
giebt man ihnen etwas Körner zur Abwechselung mit, wel-
che aus Hafer oder Malz bestehen können, oder aber man
mischt ihnen auch etwas Gerstenschrot unter die Brennes-
seln mit, und mit diesen nahrhaften Futterarten müssen sie
um so mehr zu der Zeit, wenn sie anfangen Federn und Flü-
gel zu bekommen, versehen werden, damit sie Kräfte be-
kommen, welche sie zu der Zeit, welche die gefährlichste für
sie ist, um so mehr bedürfen.

Wer seine jungen Gänse blos vom Grase ohne Körner
oder Schrot erhalten will, der wird wenige davon aufbrin-
gen. Sie werden matt und krank, und sterben dahin, mit-
hin müssen sie so lange bis sie Federn haben, mit gedachter
Fütterung des Morgens und Abends erhalten werden. Denn
wenn sie anfangen das Kreuz mit den Flügeln zu schließen,
da bedürfen sie dergleichen Hülfe am meisten. Sie bleiben
auch weit mehr vom Durchfalle verschont, wenn sie nahr-
haftes Futter bekommen, und wenn dessen ohngeachtet eini-
ge damit befallen werden sollten, so mischt man diesen un-
ter ihr Schrotfutter etwas klar gemachte Eichenrinde, und
der Durchfall wird sich verliehren. Da die jungen Gänse
in Tümpeln und Pfützen öfters von den sogenannten Blut-
igeln mit verschlingen, und diese ihnen nachtheilig sind, so
thut man wohl, ihnen wöchentlich ein paar mal Tobacks-
asche unter ihr Futter zu mischen, wodurch ihnen diese
Würmer, im Fall sie dergleichen mit verschlingen sollten,
unschädlich gemacht werden.

Es ist auch keine unnöthige Regel, daß man gleich im
Anfange, wenn die jungen Gänse noch klein und unvermö-
gend sind, den Gänserich mit auf die Weide gehen lasse,
weil dieser die jungen Thiere, noch besser wie die Mutter
für andere ihnen gefährlichen Raubthieren als Elstern und
Krähen zu beschützen sucht. Ferner muß man bey ganz

jungen Gänsen auch diese Vorsicht gebrauchen, daß man sie, wenn sie auf der Weide sind, und kaltes übles Wetter einfällt, alsobald nach Hause schaft, weil sie leicht erstarren, sodann den übrigen nicht folgen können, und nunmehr bey ihren Zurückbleiben eine Beute der Elstern und Krähen werden.

§. 558.

So bald als endlich die Erndte herannahet, und die Gänse auf die Stoppeln gehen können, so erhalten sie zu Hause kein Futter mehr, sondern sie können sich nunmehr von dem, was sie draussen finden, hinlänglich ernähren, und ihren Unterhalt bis gegen Michaelis hin finden, alsdann erhalten sie aber theils gestampftes Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen, theils werden die verkauft, welche man nicht zur eigenen Consumtion nöthig hat, damit man die unnöthigen Gäste aus dem Futter los werde. Die schönsten werden zur Nachzucht ausgesucht.

Es ist immer besser wenn man die Zuchtgänse nicht über drey Jahr zur Zucht braucht oder alt werden läßt, weil sie alsdenn noch eher verkauft, oder aber fürs Gesinde zur Speise gebraucht werden können, vorzüglich wenn sie noch etwas ansehnliches Futter erhalten, und dadurch etwas gemästet werden. Läßt man sie aber länger laufen, so taugen sie beynahe nicht mehr zur Speise.

§. 559.

Viele Hausmütter haben die Gewohnheit, die jungen Gänse erst einmal zu raufen, ehe sie dieselben verkaufen oder mästen, um ein paar Federn zu erhalten, allein diese Methode ist mehr zum Schaden als Nutzen, weil die jungen Gänse dadurch in ihrem Wachsthume zurücke gesetzt und mager werden, und die paar Dreyer, welche die wenigen ausgerauften Federn werth sind, gehen fast zehenfach an der Güte der Gänse verlohren, denn die jungen wieder her-

vor wachsenden Federn rauben den Thieren viele Nahrung, sie fressen alsdann viel stärker, und man muß lange warten, ehe sie völlig wieder befiedert sind, um sie auf die Mast stellen zu können, oder sie nehmen nicht gut zu, weil die Federn viel Nahrung verlangen, folglich müssen sie länger gefüttert werden, oder aber man muß sie halb fett schlachten und sodann die vielen Stoppeln mit nicht weniger Mühe als unbrauchbar ausraufen, mithin thut man besser die Jungen zur Mast und zum Verkauf bestimmten Gänse nicht zu raufen.

§. 560.

Die Zuchtgänse können dreymal im Jahre gerauft werden. Die beste Zeit hierzu ist das erstemal ohngefähr in der ersten Helfte des Aprilmonats; das zweytemal im Monat Juli und zum dritten male gegen Michael hin. Beym ersten und dritten male hat man jedoch darauf zu sehen, daß die von Federn entblößte Gans ihrer Federn nicht in gar kalter Witterung beraubt werde, weil ihnen dieses sonst einigen Nachtheil verursacht, und nicht nur den neuen Wuchs der Federn verhindert, sondern die Gänse auch dadurch im Eyerlegen aufs kommende Jahr in etwas zurücke gesetzt werden. Die Hälse der Gänse werden niemals von Federn entblößt, auch selbst die schmalen Federn unter den Flügeln soll man den Gänsen nicht nehmen, weil sie sonst die Flügel herab hängen lassen, welches ihnen nicht nur zu vieler Beschwerde gereicht, sondern sie auch sehr abmattet, da sie jeden Augenblick genöthiget werden die Flügel in die Höhe zu heben. Diesen kleinen Vortheil vergessen oder wissen viele Hausmütter nicht, sondern sie entblößen ihre Gänse gar öftars so stark von gedachten Federn, daß sie die Flügel ganz auf der Erde schleppen müßen, daß man übrigens die sogenannten Pflaumenfedern besonders aufheben, und nicht unter die andern ungeschloßenen mischen

müsse, weil das Heraussuchen derselben doppelte Mühe verursacht, ist eine bekannte Sache.

§. 61.

Das Mästen der Gänse wird auf mancherley Art veranstaltet, doch die allergewöhnlichste Art die Gänse fett zu machen, bestehet darinnen, daß man sie theils in sogenannte Gänsesteigen einsperrt, theils auch in besondere Ställe bringt, und sie alsdann mit so viel Hafer von Zeit zu Zeit versieht, als sie fressen mögen, wobey sie aber stets genugsames Wasser zum Saufen erhalten müssen.

Es kommt bey der Gänsemastung wohl mehrentheils darauf an, ob man dieselben so zu sagen nur halb fett, und auf diese Art für sich zur Speise gebrauchen will, oder ob man seine Absicht mehr auf vieles Fett gerichtet hat, wo sie alsdann natürlicher Weise entweder einige Zeit länger mit nahrhaften Futter gefüttert, oder aber mit hierzu gefertigten Nudeln gestopft werden müssen. Will man also die Gänse nicht außerordentlich fett machen, so kann dieses auf eine leichte und wohlfeile Art folgendermaßen geschehen:

Die zur Mast bestimmten Gänse werden entweder in besonders hierzu verfertigten Steigen gesetzt, oder auch in einen Stall zusammen eingesperrt, und sodann anfänglich ungefähr ein paar Wochen mit klargestampften Möhren und genugsamen Wasser in Trögen, oder sonstigen kleinen schicklichen Gefäßen, (worin öfters frischer grauer Sand gethan wird) versehen. Von den Möhren setzen sie nicht nur mehr Fleisch, sondern auch Fett an, und das Fleisch bekommt hiervon zugleich auch einen nicht unangenehmen Geschmack, nur muß man sie nicht am Ende der Mastungszeit mit Möhren füttern, weil ihr Fleisch sonst zu sehr nach Möhren schmeckt, und nicht jedermann liebt Gänsebraten von solchem Geschmacke.

Hat man seine Gänse auf vorgedachte Art einige Zeit

mit Möhren gefüttert, so giebt man denselben nun statt dieser Gerstenschrot zu ihrem Futter, welches man aber jedesmal ein wenig anfeuchten muß, damit sie dieses Futter theils besser fressen, theils auch nicht so leicht aus ihren Trögen heraus werfen und verderben können. Diese Futterungsart setzt man abermals ungefähr 14 Tage lang fort, und läßt dabey die Gänse niemals an frischem Wasser mit Sande leiden, so werden sie nach Verlauf dieser Zeit schön fett und zur Speise sehr gut seyn. Zum bessern Zunehmen und zu großen Lebern (welche letztere viele lieben) trägt auch dieses viel bey, wenn man seinen auf der Mast stehenden Gänsen, dann und wann ein wenig Spiesglas (Antimoninm) unter ihr Schrotfutter mischt.

Will man die Gänse noch fetter und recht wohlschmeckend machen, so mische man unter das Gersterschrot ungefähr die Hälfte Hirsenkörner. Manche werden diesen Vorschlag vielleicht kostbar finden, weil diese Frucht theurer im Preise als Gerste ist; allein man verliert dabey nichts, weil der Hirse weit schwerer ist als Gerste, und wenn man seine Fütterungsarten also nach dem Gewichte bestimmt, so ist hierbey kein Verlust. Denn wenn ich von einer leichten Getreideart wenigstens noch einmal so viel, als von der schweren haben muß, so kommt es ins Gleichgewicht, wenn auch die schwere Sorte Körner ungleich höher im Preise steht. Wenn die Gänse in einen Stall gethan werden, so versteht sichs von selbst, daß sie öfters frisches Stroh eingestreut erhalten müssen, damit sie die Federn nicht so verunreinigen, und bey Reinlichkeit auch besser gedeyhen können.

Sollen die Gänse mit Nudeln recht fett gemacht werden, so werden dergleichen Nudeln theils aus schwarzem Mehle, theils auch aus Schrot von einer solchen Größe verfertiget, daß man dieselben, nachdem sie getrocknet werden, den Gänsen bequem in den Hals stecken und diese solche gut verschlingen können. Man giebt diese Nudeln gewöhnlich

3 bis 4 mal täglich, anfänglich 5 oder 6 Stück auf einmal angefeuchtet, alsdann aber jedesmal ein paar mehr, auf die letzte aber, wenn die Gänse schon ziemlich fett sind, bedürfen sie auch wiederum nicht so viele Nudeln, weil sie sonst leicht überstopft oder zu tode gestopft werden können. Die letzte Portion Nudeln giebt man ihnen gewöhnlich jedesmal vor Schlafengehen, damit sie des Nachts etwas zur Verdauung haben mögen und des Morgens wird ebenfalls sehr zeitig zu nudeln angefangen. Wenn das Nudeln in gehöriger Ordnung geschieht, die Gänse auch stets genugsames Wasser und Sand haben, so können sie in 14 Tagen sehr fett seyn.

§. 562.

Von den sogenannten geräucherten Pommerschen Gänsen.

Wenn man bey den geräucherten Gänsen gehörig zu Werke geht, so gehört dieses geräucherte Fleisch wirklich unter die delikaten Gerichte, und da man auf diese Weise in einer Wirthschaft zugleich eine dauerhafte Speise zur Abwechselung erhält, so ist es der Mühe wohl werth, daß sich die Hausmütter auf dem Lande dergleichen Gänse für ihren Tisch zu bereiten suchen.

Man hat zwar in manchen Wirthschaften das Räuchern der Gänse eingeführt, allein nicht überall geht man gehörig dabey zu Werke und nur zu oft wird dieses sonst so gute Fleisch durch die Art es einzusalzen und zu räuchern verdorben. Man verfährt dabey also: sie zerschneiden die Gans in zwey Theile, salzen sie ein, und legen sie sodann in Pökel und damit die obersten nicht trocken werde, so legen sie die untersten öfters zu oberst, und so umgekehrt, oder aber man begießt die eingelegten halben Gänse mit der unten im Gefäße gesammelten Salzlake. Nach Verlauf von drey bis vier Tagen hängt man sie wie anders Fleisch in den

Rauch. Hier überschreiten nun viele das Ziel, und lassen die Gänse zu lange im Rauche hängen, damit sie nach ihrer Meynung desto besser oder länger dauern sollen. Allein die Gänse werden nur zu oft gar zu hart und schwarz, so, daß sie dadurch verdorben und zur Speise unangenehm gemacht werden. Weit besser ist's, wenn sie weniger geräuchert, und sodann in eine recht luftige Kammer gehängt werden, damit sie daselbst von der Luft vollends anstrocknen. Denn wenn sie nur gehörig eingesalzen und fleißig mit der Lake begossen werden, so bedarf es keinesweges des zu langen Räucherns, sie trocknen an einem luftigen Orte vollends genug aus, und dauern alsdann lange ins Jahr hinaus.

Ich habe sie mehrmalen nach der Vorschrift, welche der Herr von Eckhart in seiner Experimentalökonomie nach der wahren Pommerschen Art giebt, aufs beste und schmackhafteste zubereitet, daher ich das ganze Verfahren, so wie solches gedachter Herr von Eckhart beschrieben, wörtlich hier anführen will, weil dieses Verfahren allerdings Nachahmung verdient. Nur soviel finde ich zu bemerken nöthig, daß Gänse, welche man räuchern will, nicht mager seyn dürfen, sondern fein fett gemästet seyn müssen. Die Worte des Herrn von Eckhart sind folgende:

„Eine recht fette und gehörig gelb geräucherte Gans wird unter die Delikatessen gerechnet, und dafür vieles Geld nach Pommern gesendet, wo die besten in dem Amte Rügenwalde gemacht werden. Die wahre pommerische Art und Weise solche Gänse zu machen ist diese: Es werden unter allen jungen Gänsen die Ganserte, nämlich die, so männlichen Geschlechts sind, und zu ihren Zeichen lange starke Hälse, dicke Köpfe, helle, laute und starke Stimme, auch einen langen und starken Leib haben, ausgesucht; indem solche eher und besser zunehmen, auch stärkere Schäfte bekommen als die, welche weiblichen Geschlechts sind. Die Gänserte werden in einem mit Stroh bestreuten Stall gesperrt, und drey Wochen mit halb gestampften Rüben und

halb Gerstenschrot vollauf gefüttert, auch mit Sand und hinlänglichem Wasser versehen, da alsdann selbige wie ein kleiner Finger dick Speck gesetzet haben. Dann werden diese fetten Gänse alle auf einmal geschlachtet, mit der größten Vorsicht gerupfet, damit die so fette und weiche Haut nicht voller Löcher geschunden werde.

Wenn nun alle Stoppeln sauber ausgezogen, und die Gänse allesammt rein geputzet sind, so wird von Strohwischen ein kleines Flatterfeuer auf den Heerd gemacht, (Hierbey muß man sich hüten, daß der Rauchfang nicht etwa angezündet werde, und das Feuer ist sichrer auf der Erde zu machen. Anmerk. d. H.) und eine Gans nach der andern hurtig und bey öftern Umwenden darüber gehalten, und die zarthärichten Püsen abgesenget. Hierauf müssen alle diese Gänse mit warmen Wasser abgewaschen und selbigen Hals und Flügel kurz am Leibe abgeschnitten werden. Dann wird eine Gans nach der andern N. B. recht akkurat in der Mitte gespalten, Herz, Lunge, Magen und Leber, auch Kaldaunen, nebst dem Fette oder Schmeere herausgenommen, und mit dem Halse, Flügeln und Beinen nach und nach verzehret, die gespaltenen Gänse aber N B. werden stark mit Salz berieben, und in ein reinlich Faß sehr dichte auf einander geschichtet und zugedecket, und mit solcher Einsalzung bleiben sie länger nicht als drey Tage liegen. Unter dieser Zeit wird das meiste Salz geschmolzen sein und jede Gans, so viel als nöthig davon in sich eingesogen haben.

Nun müssen sämmtliche Gänse so naß, und annoch voll Salz hängend, herausgenommen, und an ihre Knie Bindfaden mit Oesen (Schleufen angebunden werden, damit selbige auf langen hölzernen Spiesen aufgehängt werden können.

Wenn nun diese Oesen von Faden angebunden, so werden die vom Salzwasser noch ganz nassen Gänse alle-

sammt über und über mit trockner Weizenkleie bestreut, und in der Kleie sehr herumgewälzt, daß man von ihrem Speck und Fleisch nichts mehr sehen kann. Hiernächst werden selbige auf ihre hölzerne Spieße an die Bindfadenösen aufgerichtet, N. B. so, daß keine die andere berühret, sondern allezeit einen Finger breit Platz dazwischen bleibt, und dann länger nicht als acht Tage im Rauche gelassen; jedoch da, wohin keine Hitze vom Feuer, sondern nur allein Rauch kommen kann.

Endlich nach acht Tagen werden diese Gänse aus dem Rauche genommen, und auf dem Boden hoch am Balken, nicht enge in die Luft gehangen, nachgehends abgenommen, mit einem Leinewandslummen (leinewandner Lappen) die Kleie abgerieben. Dann werden die Gänse äußerlich so gelb wie ein Spilling, im Speck so weiß als Schnee, im Magern aber so roth wie eine Rose aussehen, und sich Jahr und Tag saftig und wohlgeschmack erhalten lassen.

Dieses ist nun auf dem Lande ein vortreflich diensam Ding, indem die Gänse gleich so roh mit Appetite genossen werden können; weswegen davon jederzeit um Martini herum, da die Gänse völlig ausgewachsen sind, ein guter Vorrath gemacht, und in die Provisionskammer, wo Gatterfenster sind, daß die Luft durchstreichen kann, und wo Speck, Schinken, Würste und dergleichen Dinge hängen, damit nichts dumlich wird, müssen aufgehoben werden. Dieses Produkt ist werth, daß es an großen fürstlichen Höfen zum Augenwerk genommen werde.

§. 563.

II. Von der Entenzucht.

Die Enten verdienen nicht weniger die Aufmerksamkeit der Landwirthinnen, weil diese Art Thiere nicht nur geschwind in die Höhe wachsen und von härterer Natur als die Gänse sind, sondern weil sie auch Nutzen bringen, und

eine gar angenehme Speise auf mancherley Art abgeben. Doch sind auch diese nur an solchen Orten mit rechtem Nuzzen zu erziehen, wo man genugsame Teiche oder andere Wasser zu seinen Diensten hat, damit sie sich den größten Theil des Jahres auf dem Wasser ernähren können. Wo es aber gänzlich an Wasser mangelt, da ist es nicht wohl gethan die Entenzucht stark zu betreiben, weil diese äußerst gefräßigen Thiere sonst so vieles Futter im Hause kosten, welches sie alsdann nicht leicht bezahlen. Doch da man auf dem Lande von allen dergleichen Thieren zur Abwechselung der Speisen immer etwas bedarf, so zieht man immer auch etwas Enten mit zu, und jeder richtet sich in diesem Stücke nach seiner Gelegenheit und Bedarf.

§. 564.

An den mehresten Orten wird das männliche Geschlecht Enterich oder Erbel genannt, und das weibliche nennet man eine Ente. Die Farbe trägt bey diesen Thieren eben so wie bey den Gänsen nichts zur mehrern Güte bey, folglich ist es gleichgültig ob sie weiß oder grau aussehen. Bey den Gänsen lieben viele die weißen, um der weißen Federn willen.

Ein Enterich, so wie eine Ente, taugt 3 bis 4 Jahre zur Zucht, älter aber läßt man sie nicht gern werden, weil sie alsdann nicht nur weniger legen, sondern ebenfalls wie bey gar zu alten Gänsen, zur Speise nicht mehr so gut und tauglich sind. Auf 8 bis 10 Enten rechnet man am gewissesten einen Enterich, weil dieser die Anzahl alsdann gehörig bestreiten oder befruchten kann. Ungefähr in der ersten Hälfte des Monats May fangen die Enten an zu legen, und wenn sie gute Nahrung besonders Wasser genug haben, so legt eine Ente auf ein halbes Schock Eyer. Allein da die Enten ihre Eyer gerne überall hinlegen und fallen lassen, so dürfen sie des Morgens nicht eher aus dem Stalle gelassen werden, als bis sie sämmtlich befühlt worden sind,

worauf denn diejenigen, welche Eyer haben, so lange ein- gesperrt bleiben bis sie gelegt haben. Man läßt auch diesen Thieren nicht mehr als ein Nestey, und hebt die frisch gelegten täglich an einem kühlen Orte bis zum Ansetzen auf.

§. 565.

Einer Ente legt man nicht mehr als allerhöchstens eine Mandel Eyer unter, weil sie mehrere nicht gut bedecken kann, mithin die Eyer nur verdorben werden. Da die Enten keine guten Brütmütter sind, sondern öfters von den Eyern gehen oder dieselben gar verlassen, so geht man sicherer, die Enten entweder durch ordentliche Haus- oder aber durch Truthühner ausbrüten zu lassen, und letztere taugen hierzu vorzüglich gut. Denn nicht genug, daß man diesen großen Hühnern noch einmal so viel Eyer auf einmal unterlegen kann, so kann man die Trutten sogar zweymal hintereinander Enten ausbrüten lassen, weil diese Hühner ganz besondern Trieb zum Brüten haben und es nicht leicht überdrüßig werden.

Zum Ausbrüten der Enteneyer werden ebenfalls 4 Wochen oder 28 Tage erfordert, weshalb man nach Verfluß dieser Zeit eine Untersuchung der Eyer anstellen muß. Die jungen Enten werden ebenfalls etliche Tage nach der Geburt mit hart gesottenen und klar gehackten Eyern gefüttert, worunter theils Brodkrume klar gemacht, theils etwas Schrot gemischt und ein wenig angefeuchtet wird. Nach Verlauf von einigen Tagen also, läßt man die alten Enten mit ihren Jungen aufs Wasser gehen, wenn die Witterung nicht zu kalt ist, denn sonst, wenn das Wetter zu kalt ist, erstarren und sterben die Jungen, weil sie noch zu zart sind und ungeachtet sie am besten gedeyhen, wenn sie bald und öfters auf dem Wasser seyn können, so muß man doch anfänglich etwas behutsam in diesem Falle mit den jungen Thieren umgehen.

So

So wie nun diese Thiere aber einmal alle Tage ordentlich auf das Wasser gehen können, so wird den Jungen nur des Morgens und Abends ein Futter, welches aus angefeuchteten Kleyen oder Trebern bestehen kann, gegeben. Eben so kann man ihnen auch von den sogenannten Meerlinsen, wo man dergleichen hat, von Zeit zu Zeit ein Gerichte vorsetzen, oder ihnen sonst von klargeschnittenem Kohl, Sallat und dergleichen mit etwas Schrot oder Mehl vermischt, bereiten, so wachsen sie desto geschwinder heran.

§. 566.

An solchen Orten, wo die Enten stets aufs Wasser gehen können, oder wo Bierbrauereyen sind, hat man alsdann, wenn sie ungefähr das Alter von 5 bis 6 Wochen erreicht haben, nicht mehr nöthig wegen Erhaltung dieser Thiere besorgt zu seyn, denn sie suchen sich sodann ihren Unterhalt an allen Orten selbst zusammen, so, daß sie also wenig oder gar kein Futter bis gegen den Herbst und Winter bedürfen.

Was nicht zur Zucht bestimmt ist, wird endlich, wenn sie groß sind, und ausgefiedert haben, theils verkauft, theils zum eigenen Bedarfe geschlachtet. Das Mästen der Enten kann mit verschiedenen schlechten Getreideschrot, welches ihnen an ihr Futter gemengt wird, geschehen.

Die Alten erhalten im Winter eben so wie die Zuchtgänse allerley Abgänge von Kohl, Rüben und dergleichen mehr, dabey müssen sie aber täglich ein paarmal mit Wasser gewaschen werden, im Fall daß sie keine Gelegenheit haben, aufs Wasser zu gehen, weil sie sonst leicht krank werden und krepieren.

§. 567.

III. Von der Truthühnerzucht.

Die Truthühnerzucht bringt ebenfalls Nutzen, wenn sie

gehörig betrieben wird; einem Truthahne, welcher auch nicht älter als ein Jahr seyn soll, darf man nicht mehr als höchstens 10 Hühner zur Bedienung geben, denn giebt man ihm mehr, so wird er kontrakt, und viele Eyer bleiben alsdenn unbefruchtet, so, daß sie zum Ausbrüten nichts taugen, und eben dieses geschieht auch dann, wenn ein Hahn älter als ein Jahr zur Zucht gebraucht wird. Eine Truthenne hingegen kann 3, auch allenfalls 4 Jahr zur Zucht gehen.

Eine Truthenne legt zwischen 20 — 30 Eyer, wenn sie nicht zu schlecht gefüttert worden ist. So wie diese Hühner zu legen anfangen, so muß man sorgfältig auf die Eyer acht haben, das heißt, man muß ihnen nicht ihren freyen Willen lassen, sondern sie, wenn sie befühlt worden, und Eyer zum legen haben, so lange in ihren Stalle eingesperrt lassen, bis sie gelegt haben, denn wollte man sie frey umher gehen lassen, so würde man wenig oder gar keine Eyer von ihnen erhalten, weil sie die üble Gewohnheit an sich haben, ihre Eyer in alle Winkel und Sträucher herum zu legen, wo sie alsdenn von Mardern, Wieseln ꝛc. verzehrt werden. Eben so muß man ihnen nicht mehr als ein Nestey lassen, die übrigen täglich wegnehmen, und so wie bey den Gänsen und Enten gedacht worden, an einem kühlen Orte bis zur Brützeit aufbehalten. So wie die Truthenne ihr letztes Ey gelegt hat, so bleibt sie auch auf dem Neste sitzen und will brüten.

§. 568.

Wenn die Truthühner also ausgelegt haben, so bereitet man ihnen ihre Nester zum Brüten. Dieses muß man aber folgendermaßen veranstalten:

Wenn man mehr Truthühner als eine hat, wie denn dieses gewöhnlich der Fall auf großen Gütern ist, so muß man es so einzurichten suchen, daß alle Hühner in einem und eben demselben Tage zugleich zum Brüten angesetzt werden; allein da dieses nun auf keine andere Art möglich ist, als bis sämmtliche

Hühner abgelegt haben, und diese nicht insgesammt zu einer Zeit zu legen anfangen und aufhören, so läßt man eine nach der andern so wie sie abgelegt hat, einstweilen auf dem Neste sitzen und brüten bis die letzte auch auf dem Neste sitzen bleibt und zum Brüten Lust bezeugt.

Nunmehr wird es Zeit die Nester insgesammt mit etwas Heu zurechte zu machen, und jeder Henne ungefähr 16 – 18 von den gesammelten Eyern unterzulegen. Die Vortheile, welche aus einer solchen Einrichtung entstehen, sind nicht unbedeutend, wie man weiter unten hören wird. Zu den unterzulegenden Eyern erwählt man so viel möglich vorne recht spitzige, mit einem konusen Wirbel versehene Eyer, weil dieses Hähne werden, und diese beym Verkauf allezeit etliche Groschen theurer bezahlt werden als die Hühner.

So wie die Nester zurechte gemacht sind, erhalten die Hühner erst noch einmal zu fressen und zu saufen, womit sie sich 24 Stunden behelfen müssen. Nach Verlauf dieser Zeit wird aussen vor dem Stalle, in welchem die Hühner ganz finster sitzen müssen, gestampftes Futter und reines Wasser in Trögen hingesetzt, hierauf eine Henne nach der andern vom Neste gehoben, und zum Futter herausgebracht, und so wie sie sich satt gefressen und gesoffen haben, eine jede wieder auf ihr Nest gesetzt, und so wird ein Tag wie den andern verfahren. Es versteht sich übrigens von selbst, daß der Stall, wo diese Hühner brüten, so gut verwahrt seyn müsse, daß sie durch nichts gestört werden können.

§. 569.

Die Brützeit dauert 4 Wochen; bisweilen einen Tag weniger, zuweilen aber auch einen Tag länger. Den 27sten Tag ungefähr untersucht man die Eyer, und wenn man sodann findet, daß mehrere angehackt sind, so hebt man die Hühner nicht wieder von ihren Nestern, sondern sie müssen

48 Stunden und länger ohne Futter sitzen bleiben, weil sonst leicht Schaden an den angepickten Eyern geschiehet.

So wie nun die sämmtlichen Jungen ausgekrochen sind, so wird eine Henne nach der andern vom Neste abgehoben, und ihre Jungen einer andern so lange untergesetzt, bis diese gefressen und gesoffen hat, diese wird sodann wieder auf ihr Nest gesetzt und ihr ihre Jungen wieder gegeben, und auf gleiche Weise wird auch mit den übrigen verfahren.

Nunmehr sucht man von der Begierde dieser Hühner zum Brüten doppelten Nutzen zu ziehen, welches dadurch bewerkstelliget wird, wenn man die Jungen von der einen Hälfte der Hühner, der zweyten Hälfte untersetzt, denen aber, welchen man ihre Jungen weggenommen hat, zum zweitenmale entweder gewöhnliche Hühner Eyer oder aber von Enten etliche 20 Stück unterlegt, und ihnen nunmehr diese vollends ausbrüten läßt, wobey man denn übrigens mit der Fütterung auf eben die Weise verfährt, wie kurz vorher gedacht worden ist, und wenn sie auch diese ausgebrütet haben, so läßt man ihnen diese Jungen führen, es mögen nun Hühner oder Enten seyn, so gilt es immer gleich viel.

§. 570.

Wenn die jungen Trutten 24 Stunden alt sind, so erhalten sie hart gesottene und klar gehackte Eyer ungefähr 3 oder 4 Tage lang und immer frisches Saufen. Abends bringt man sie mit ihren Müttern in einen warmen mit Sande öfters bestreueten Stall. Nach Verlauf vorgedachter Zeit, werden Erbsen zu Brey gekocht, dieser mit klar gehackten Zwiebelschlotten, Schnittlauch, Wermuth oder Brennesseln, von Erbsen und vom grünen, von jeden zur Hälfte.

Wenn sie etwa 14 Tage mit diesem Futter gefüttert worden, so bricht man etwas vom Erbsenbreye ab, so, daß

ungefähr zwey Drittel grünes und ein Drittel Erbsen gegeben werden, wo man denn unter das Grüne auch Sallat mit mischen kann. Von diesem Futter erhalten sie täglich dreymal soviel als sie zu fressen vermögen, wobey aber das frische Wasser niemals vergessen werden darf. Dieses bleibt nun das beständige Futter; doch kann man auch zur Abwechselung, statt des Erbsenbreyes, einen Brey von Buchweizen oder Hirsen kochen, und dieses, wie gedacht, mit Grünem vermischen. So bald als nun warme und heitere Witterung einfällt, so werden die Alten mit ihren Jungen auf Graseplätze gebracht, aber nie bey kalter Witterung oder Regen daselbst gelassen, weil dieses den in ihrer Jugend so zärtlichen Thieren den Tod verursachen würde.

Wenn sie ungefähr das Alter von drey Wochen erreicht haben, so erhalten die Alten nebst ihren Jungen des Morgens ein Futter Grünes, welches man aus Nesseln, Sallat, Wermuth ꝛc. bereitet, aber jedesmal klar gehackt seyn muß, alsdann werden sie insgesammt von einem mäßigen Kinde oder einer alten Frau auf die Felder, auf Graseplätze und an Bäche gehütet, wo selbst sie sich denn von allerley Ungeziefer und Körnern zu ernähren suchen; aber auch an reines Wasser zum Saufen gebracht werden müssen. Des Abends wenn sie nach Hause kommen, giebt man ihnen eben dergleichen Futter was sie des Morgens erhielten.

Auch beym Hüten der jungen Trutten ist Vorsicht nöthig. Denn wenn sie an solche Orte kommen, wo Brennnesseln stehen, so werden sie davon krumm und lahm, wenn sie davon gebrannt werden, folglich müssen sie vor solchen Orten sorgfältig in Acht genommen werden. In den heissen Mittagsstunden sollen sie in Schatten gebracht werden, so wie man sie denn auch bey entstehenden Gewittern oder Platzregen alsobald ins Trockne bringen muß.

Wenn die Heuerndte vorbey ist, so werden sie auch auf den Wiesen gehütet, damit sie sich die daselbst in Menge

aufhaltender Gewürme zu ihrer Nahrung suchen können. So wie endlich die Getreideerndte herannahet, so werden sie auch auf den Stoppelfeldern gehütet, wenn sie nunmehr theils durch die Körner, theils durch das Gewürme Nahrung genug bis gegen Michaelis hin draussen finden, so, daß sie zu der Zeit, nur bey Gewittern oder sonstigen Regenwolken zu Hause mit Futter versehen werden dürfen.

§. 571.

So wie es alsdenn gegen Michael hinkommt, und die Fütterung draussen abzunehmen anfängt, so werden endlich die überflüssigen Fresser verkauft, und nur so viel behalten, als man theils zur Zucht, theils für seinen Tisch zur Speise nöthig zu haben glaubt.

Die Herbst- und Winterfütterung bestehet in allerley gestammpften Kraut, Rüben, abgefallenen Obst, und dergleichen Dingen mehr, worunter etwas Trebern, Kleyen oder Kof oder Spreu gemengt wird. Mangeln die grünen Sachen, so wird ihnen Kof angebrühet mit ein wenig schwarzen Mehl oder Schrot von schlechtem Getreide, oder Kleyen abwechselnd daran gemengt, und zum Futter gegeben, wobey es niemals an frischem Wasser ermangeln darf. Die Truthühner sind sehr gefräßige Thiere, und wenn sie nicht mit geringer Fütterung vorlieb nehmen, sondern mit Körnern ernährt werden sollten, so würden sie gar theuer zu stehen kommen und sich's nicht der Mühe verlohnen, daß man sich mit ihrer Erziehung abgebe; allein da sie auch mit sehr geringen Fütterungsarten vorlieb nehmen, so ist es noch wohl der Mühe werth, daß man dergleichen Geflügel mit erzieht.

§. 572.

IV. Von der Haushühnerzucht.

Man hat zwar verschiedene Arten von Hühnern, als

die kleinen englischen, die großen sogenannten Brabanter, und endlich unsere ordinairen Bauerhühner. Diese letztere Sorte ist die nutzbarste, mithin werden wir auch nur von dieser reden. Diese Hofhühner werden größtentheils wegen ihrer in allen Haushaltungen fast unentbehrlich gewordenen Eyer gehalten, so wie sie übrigens auch noch jung nnd alt eine sehr gute Speise, auf vielerley Art zugerichtet, abgeben.

Auf 15 — 16 Hühner rechnet man einen Hahn, welcher aber nicht über zwey Jahr alt seyn soll, aber eine Henne kann bis ins vierte Jahr zur Zucht gehen, aber alsdann auch abgeschaft werden, weil sie nun von Jahr zu Jahr immer weniger Eyer legt. In den ersten Jahren legt eine Henne, welche nicht schlecht gefüttert wird, wohl an die 2 Schock Eyer, doch nicht eine wie die andere.

Mit dem Sammeln der Eyer bey diesen Hühnern ist es nicht weniger nöthig, daß die Hausmutter ihre Hühner jeden Morgen befühlt, und alle die, welche Eyer zum legen haben, nicht eher aus dem Stalle läßt, als bis sie sich der Eyer entlediget haben. Denn sonst wird man hiervon auch nicht viel in seine Vorrathskammer bekommen, weil sie ebenfalls sehr gerne in Winkeln, auf Stroh- und Heuböden und in Sträucher ihre Nester anlegen, folglich die Eyer verschleppen, welche alsdenn entweder den Raubthieren oder auch andern Menschen zu Theil werden.

§. 573.

Diese Hühner bedürfen nur 3 Wochen Zeit zum Ausbrüten ihrer Eyer. Einer Henne legt man ungefähr 12 bis höchstens 16 Eyer zum Ausbrüten unter. So wie die Hühner auf den Nestern sitzen bleiben und Lust zum Brüten bezeigen, so macht man ihnen ihre Nester von etwas wenigem Heue zurechte und legt ihnen die nöthige Anzahl Eyer unter, welche auf eben die Art, wie bereits oben bey dem andern Geflügel gedacht worden, in kühlen aufbewahrt wer-

den, versieht sie täglich mit Futter und Saufen, und nach Verlauf von 20 — 21 Tagen untersucht man die Eyer ob sie angepickt oder schon Junge ausgelaufen sind, und so wie einige ausgekrochen, so werden diese einstweilen hinweggenommen und in die warme Stube in einen Topf mit Federn gethan bis die übrigen auch da sind, alsdann aber der Mutter alle wieder gegeben werden.

Die jungen Hühner, welche in den ersten 24 Stunden nichts zu fressen erhalten, bekommen sodann die ersten zwey Wochen gestampften Hirse, auch Buchweizen, Brodkrümelchen oder auch frischen weißen Käse. Ist die Witterung warm und gut, so werden sie bald mit der Mutter in den Hof gebracht. Will man, daß die jungea Hühner besser zunehmen und wachsen sollen, so reicht man ihnen aus Hirse, Buchweizen und Erbsen abwechselnd steifen Brey, und giebt ihnen diesen kalt statt der Körner, bis sie etwas grösser sind, wo sie sodann Gerste wie die alten erhalten. Will man sie vor den Pips verwahren, so giebt man ihnen dann und wann etwas gekochtes und kalt gewordenes Sauerkraut mit unter. Wenn sie endlich etwas heran gewachsen sind, so fällt die Fütterung im Sommer größtentheils weg, weil sie sich ihr Futter theils im Hofe, theils an andern Orten selbst suchen müssen.

Das gewöhnliche Futter der Hühner ist Gerste, Hafer, auch andere geringe Getreidearten. Viele Landwirthinnen haben die Gewohnheit den Hühnern das After-Getreide, oder das allerschlechteste, unter welchen gewöhnlich viel Unkrautgesäme befindlich ist, den Hühnern in den Hof zur Fütterung vorzuwerfen; allein diese sonst gute Absicht ist nicht vortheilhaft, sondern vielmehr auf doppelte Art schädlich. Denn erstlich lassen die Hühner die kleinen Unkrautgesäme unangerührt liegen, diese kommen nun wieder mit unter den Dünger und mit diesen auf die Felder, folglich werden diese immer mehr und mehr mit Unkraut besaamt; zweytens gehen diese

Körner als ungenutzt verloren. Um beydes zu verhüten, und zugleich diese schlechten Körner zu nutzen, thut man besser das schlechte Getreide samt den Unkrautgesäme schroten zu lassen, und diesen Schrot theils den Schweinen theils andern Thieren mit an ihr anderes Futter zu mengen.

Im Winter kann man die Hühner mit wenigen Körnern ernähren, und ihnen theils gekochte und klar gemachte Kartoffeln, theils Trebern theils gekochte Kleyen abwechselnd mit füttern und ihnen nur alsdann, wenn es gegen die Legezeit kommt, theils guten Hafer, theils Gerste zu ihrem Unterhalte reichen. Eben so giebt man ihnen im Winter bisweilen gekochtes Sauerkraut, als ein Verwahrungsmittel wider den Pips und andere Zufälle. Hat man irgendwo von den für Menschen und Vieh so gesunden Eberaschbeeren, so gebe man auch hiervon seinen Hühnern bisweilen grün oder auch getrocknet zu fressen, so wird man sie auch durch diese für mancher Krankheit verwahren. Ferner: so ist auch nicht zu vergessen, daß man den Hühnern im Winter bey starken Schnee und Frost, als zu welcher Zeit sie nicht gerne aus ihren Ställen auf den Hof gehen, lauwarmes Wasser zum Saufen in den Stalle giebt, denn unterläßt man dieses, so fallen sie in Krankheiten, werden mager bekommen Verstopfung u. dergl. mehr.

§. 574.

Auch den Hühnerstall darf man nicht als gleichgültig ansehen, denn von seiner Lage und Güte hängt Gesundheit und zeitiger Legen der Hühner ab. Wo möglich so giebt man ihm eine solche Lage, damit derselbe im Winter warm, und im Sommer der Sonne nicht so sehr ausgesetzt sey. Denn so sehr die Hühner die Wärme im Winter lieben, und diese zum baldigen Legen beyträgt, eben so sehr ist ihnen im Sommer die große Sonnenhitze zuwider. Daß der Hühnerstall sicher für Mardern

und Wieseln gut verwahrt sey, ist auch eine nothwendige Eigenschaft eines solchen Stalles; so wie derselbe nicht weniger öfters gereiniget und mit frischen grobem Sande ausgestreuet werden soll; denn dieses bewahrt sie nicht nur für Ungeziefer, sondern man vermehrt auch sogleich den Dünger dadurch.

§. 575.

V. Von der Taubenzucht.

Bey dieser Art von Geflügel werde ich mich nicht aufhalten, noch weniger eine besondere Anweisung hierzu geben, denn diese ist längst von klugen Landwirthen, wenn sie ins Große getrieben wird, als sehr schädlich anerkannt worden, ja viele verlangen dießfalls mehr ihre Ausrottung als Fortpflanzung, und ich muß gestehen, daß ich nichts weniger als ein Freund von vielen Tauben bin, weil sie gar zu vielen Schaden, theils an allen Feldfrüchten, theils auf den Bedachungen der Gebäude anrichten, so daß sich ihr Schaden beynahe nicht berechnen läßt, und ihr Nutzen, den sie durch ihre wenigen Jungen gewähren, gar nicht in Betrachtung gezogen werden kann.

Die einzige Ursache, welche noch eine mäßige Taubenzucht entschuldigt, ist, daß man ihre Jungen als eine zur Abwechselung nöthige Speise betrachten kann. Die sogenannten Feldtauben sind die schlimmsten, denn nicht nur daß sie stets auf den Feldern auf Saaten und reifwerdenden Getreide aller Art liegen, und dadurch sehr vielen Schaden anrichten, so bringen sie auch noch wenige und nur kleine und dürftige Junge zum Vorschein: besser sind die sogenannten Mohn- oder Trummeltauben; diese hecken nicht nur fleißiger, sondern ihre Jungen sind auch größer und auf den Feldern richten sie keinen Schaden an, wenn man sie wie es seyn soll, zu Hause füttert, und bey diesem Füttern gewinnt man doch allezeit mehr, als wenn man sich seine

Saaten verderben, oder seine reif werdenden Früchte auf dem Felde soll ausdreschen lassen.

Wo man Rübsen, Oeldotter, Lein, Erbsen, Weizen, Korn, rc. erbauet, da ist der Schade sehr beträchtlich, welchen die Tauben an dergleichen Früchten, wenn sie zu reifen anfangen, anrichten. Denn es ist nicht genug, daß sie sich und ihre Jungen davon ernähren, sondern sie schlagen mehr als doppelt so viele Körner aus, welche alsdenn auf dem Felde als ganz unnütz verlohren gehen und dem Eigenthümer viel Schaden verursachen. Wer also Tauben halten will, halte die zuletzt bemerkten, übertreibe die Anzahl nicht, und halte die Taubenschläge immer reinlich und mit Sand bestreuet, weil diese Thiere die Reinlichkeit lieben und alsdann nicht so viel Ungeziefer bekommen.

Sechzehntes Kapitel.

§. 576.

Von der Poularderie des Feder-Viehes.

Da wir die Poularderie-Geschäfte nicht deutlicher zu beschreiben vermögen, als solches Herr Pastor Germershausen in seiner Hausmutter gethan hat, so mag dieser für uns reden. Er sagt daselbst im 4ten Bande, 4tes Kapitel, S. 860. folgendermaßen:

Poularderiegeflügel.

Wie etwa das Hamburger Rindfleisch von andern ge-

meinen Rindfleische in der Güte und im Geschmacke unterschieden ist, so und noch weit mehr ist das Poulardериegeflügel von demjenigen Geflügel unterschieden, welches nach gemeiner Art fett gemacht worden. Das Fett des letztern ist gelb, triefet bey dem Braten zu sehr aus, und das Fleisch ist braun und zu wenig mürbe. Das Poulardериegeflügel kommt gebraten, inwendig ganz weiß am Fett und Fleisch zur Tafel, zergeht auf der Zunge, wird ganz Nahrung für den menschlichen Körper, und kömmt mit seinen niedlichen Geschmacke dem besten Federwildpret, als Fasanen, Rebhühnern u. s. f. gleich. Und was hierbey die Hauptsache ist: Poulardериegeflügel kostet nicht mehr, als das nach gemeiner Art gemästete Geflügel, und öfters noch weit weniger, da hiebey vielmals recht vieles Korn verschwendet wird, um den rechten Grad der Fettigkeit zu erzwingen. Hiernächst kann man bey dem Poulardериegeflügel seine Zeit lange vorher berechnen und abmessen.

Z. E. eine Tischgesellschaft auf dem Lande, oder in der Stadt, wollte an dem und dem Tage für eine feyerliche Mahlzeit Kapaunen, Poularden, Enten, junge Hühner, Truthähne und Trutpoularden, so und so viel haben, so würde die Zeit des Fettwerdens aller solcher Thiere auf ein Haar gleichsam getroffen: wenn man weiß, daß Truthühner und Truthähne 24 Tage, die übrigen aber 16 Tage poulardenmäßig gemästet werden müssen. Können wir wohl die Tage bey einer gemeinen Mast so genau angeben, und eben so mathematisch berechnen, was jedes Geflügel zum Fettwerden braucht und kostet? Wie lange Zeit geht nicht darauf, und wie schwer hält es nicht, die Truthühner, besonders in der warmen Jahreszeit, nach gemeiner Art zu mästen, da sie nach derselben nur im Winter besser zunehmen. Man darf nur mageres Geflügel gegen die Zeit des Aufstellens kaufen, oder wenn man es selbst auferzieht, bey gewöhnlichem mäßigen Futter das Leben erhalten, um es

zu seiner Zeit, in den obbemeldeten wenigen Tagen, poularderiemäßig doch zur höchsten Fettigkeit zu bringen.

Poularderien haben ihren Namen von einer Poularde oder verschnittene Henne, weil die Hühner ein zärteres Fleisch als die Hähne haben. Derjenige der in Frankreich die Hofhaltungen täglich mit gemästeten Geflügel versorgen muß, heißt ein Poularderiemeister, und seine ganze Anstalt dazu eine Poularderie. Eckhart ist der erste gewesen, der den deutlichsten Unterricht davon uns Deutschen gegeben, und ich werde soviel davon sagen, daß jede Hausmutter ihr Geflügel poularderiemäßig behandeln kann.

1) Das Kastriren oder Verschneiden der Hähne und Hühner.

Es wird den frühzeitig erzogenen jungen Hähnen, wenn sie um Johannis zu krähen anfangen, besonders denen, die einfache und nicht doppelte rothe Kämme und blaue Backen haben, eines kleinen Fingers breit unter dem Steiß, queer über den Bauch, mit einem scharfen Federmesser ein Einschnitt ½ Zoll lang gemacht, und zwar so, daß die Gedärme nicht beschädigt werden. Kann man nun nach der Oefnung das Eingeweide sehen, so greift man mit dem Zeigefinger linkerseits des Einschnitts, neben dem Eingeweide, bis oben an den Rücken hinnein, in welcher Gegend auf jeder Seite eine Hode, wie ein länglicht gegeschälter Mandelkern angewachsen ist. Diese schiebt man mit dem Finger, zuerst den rechten, dann den linken Testikel sanfte ab, und krümmt den Finger, daß die beyde in der Höhlung bleiben, und sich mit dem Finger, welcher immer gebogen bleibt, heraus ziehen lassen. Hierauf wird diese Oefnung mit einer Nehnadel sauber zugeneht, dem Hahne mit einer scharfen Scheere der Kamm, und die unter den Backen hängenden Klocken abgeschnitten, die Wunde mit Asche, worunter Butter geknätet worden, verstrichen. Die

verschnittenen Hähne werden ein paar Tage in einem Stalle gepflegt, worauf man sie frey herum laufen läßt.

Den jungen Hühnern werden in der Gegend hinter dem Steiße, wo sich unter der Haut ein weißes rundes Hügelchen, einer kleinen Haselnuß groß sehen läßt, die Federn sauber ausgerupft. Hier wird mit einem spitzigen sehr scharfen Federmesser durch zwey Häute ein kleiner Einschnitt in der Größe einer Kaffeebohne, vorsichtig gemacht, alsdenn wird man die Mutter, womit das Huhn beym Treten empfängt, als ein rundes ganz weißes Gewächse zu sehen bekommen. Drückt man nun unter dem Steiße mit dem Finger etwas aufwärts, so kömmt die Mutter aus dem gemachten Einschnitte heraus, und wird, da sie unten angewachsen ist, mit der Scheere abgeschnitten. Das Loch wird nicht zugenäht, sondern nur mit Asche und Butter bestrichen, es heilt in wenig Tagen zu. Der Kamm und die kleinen Glocken werden mit einer Scheere abgeschnitten; da denn die Henne nun ein Poulard heißt. Eine Poularde läuft nun unter den andern Hühnern umher, und wächst so schnell und groß wie ein Kapaun. Unerfahrne müssen bey eben geschlachteten Hühnern die Probe machen, um die Lage der Mutter, nebst der Art sie auszunehmen, genau zu erkunden, wodurch sie die Operation bey lebenden Hühnern desto geschickter zu verrichten lernen.

Die Truthühner, die Weibchen nämlich, werden im Brachmonat, wenn sie halb erwachsen sind, auf gleiche Art kastrirt, auch die kleinen Glocken an den Backen, und über dem Schnabel der kleine Rüssel, abgeschnitten, worauf sie Trutpoularden heißen.

Die Truthähne werden nicht an dem Orte, wo es mit den gemeinen jungen Hähnen geschieht, unter dem Steiße aufgeschnitten, weil ihr Leib so lang ist, daß der Zeigefinger nicht bis oben an Rücken zu den Testikeln kommen kann. Es wird daher der Schnitt auf der Seite des Leibes, wo die Keule anstreift, und das Fleisch recht dünne ist, und

nur in einer oben weißen, und unter dieser, einer braunen Haut besteht, 1½ Zoll lang gemacht. Die Testikeln hängen oben an dem Orte, wie bey den gemeinen Hähnen, nur sind sie größer und schlaff. Hieher greift man mit dem Zeigefinger, und schiebt sie mit Vorsicht ab, bringt sie heraus, vernäht das Loch, bestreicht es mit Asche und Butter, und schneidet zuletzt dem Hahne den Rüssel ab, welcher dann nun auch, wie die Wunde des Bauchs bestrichen wird.

2) Der Ort zur Einstallung des Poulardiergefieders.

In königlichen und fürstlichen Poularderien hat man eigene mit Kachelöfen versehene Kammern, um bey starken Froste etwas einzuheitzen. Im Mittelstande darf man sich nur eine an und vor sich nicht kalt gelegene Kammer auswählen, um das Geflügel darinn zu halten.

Es kömmt nun auf die Menge oder beständige Folge des Geflügels an, um darnach die Stellagen zur Aufnahme derselben mehr oder weniger anzulegen. Es werden an den Seiten der Kammer herum, die sogenannte Steiger oder Stellagen, auf einander fest genagelt, und von Bretern so zusammen geschlagen und abgemessen, daß eine etwa sechselligte Breterlänge für 15 Kapaunen und Poularden, wenn so viel zu gleicher Zeit hinnein sollten, in 15 Unterschiede abgetheilt werden kann; so, daß ein Kapaun ganz enge darinn Platz findet. Das Fußbret muß allezeit 3 gute Zoll hervorragen, um darauf die Saufgeschirre stellen zu können; und eben so viel muß hinten fehlen, damit durch diesen Raum der Mist herunter auf den Fußboden der Kammer falle, und von da täglich weggenommen, und der Ort reinlich gehalten werden kann. Vorne bleibt zwar jedes Loch offen, aber es wird durch das hervorragende Bret ein länglichtes viereckichtes Loch, auch unten in das Bret eben ein solches gemacht, damit wenn der Kapaun

hinein geschoben ist, nur ein hölzerner viereckicht geschnittener Stab vorgesteckt werden darf, damit der eng eingeschlossene Kapaun, oder die Poularde stille sitze. Er muß sich nicht umwenden können. Doch hat er vorne neben dem vorgesteckten Stabe Platz, auf beyden Seiten mit dem Kopfe und Halse heraus zu ragen und zu saufen. Der Stand bleibt auch reinlich, weil, wie schon gesagt worden, hinten unter ihnen der Ort offen ist, wo der Auswurf durchfallen kann.

Die Stellagen für die Trutkapaunen und Trutpoularden, werden eben so gemacht; jedoch so enge, daß sich keines darinn umwenden kann. Und da die Stellage wie eine Treppe oder Bücherrepositorium angesehen werden kann, so wäre die untere Reihe groß, die obere aber kleiner für Kapaunen und Poularden, die dritte aber für junge Hühner noch kleiner. Das hauptsächlichste ist hiebey, daß die Vorschiebestäbe so eingelocht und so feste eingedruckt werden, daß sie von den Geflügel nicht heraus gerüttelt werden können.

Enten- und Gänsestallungen sind eben auch so, außer daß, wenn unten eine große Gänsestallung ist, darüber nur eine Entenstallung gemacht werden darf, und daß die hervorragenden Breter etwas weiter hervorragen, damit lange und größere Saufgeschirre darauf fest gemacht werden können.

Die Taubenstallungen bestehen nur in viereckichten Gitterkörben, welche 1 Elle lang, und 1 Elle breit, aber nur 8 Zoll hoch seyn müssen, und oben in der Mitte eine kleine Klappthüre haben, 6 Zoll ins Gevierte, wodurch man die Tauben stecken und heraus nehmen kann. Und wenn dann etliche solcher Körbe vorhanden sind, so kann man sie auch zur Einstallung ganz kleiner junger Hühner gebrauchen.

Zum Saufgeschirre werden bey dem Töpfer kleine ausglasirte Tröge, 6 Zoll lang, 2 Zoll breit, und 1½ Zoll tief im Lichten, bestellt. Zur Gänse- und Entenstallung aber, werden

werden ganz schmale Tröge, so lang die Stallung eines jeden Thiers ist, aus Bretern zusammen genagelt. Sie sind 3 Zoll breit und 3 Zoll tief, und werden den Gänsen, so oft es Zeit ist, vorgesetzt.

3) Das Futter.

In Paris und Versailles ist das Futter zur Poularderie gemahlner Hirse, Butter und Milch. Man kann denken, daß man daselbst alle ordentliche andere Naturalien sattsam versucht habe, um dasjenige zu finden, wovon das Geflügel den allerdelikatesten Geschmack erhalten kann.

Ich habe es bereits vor vielen Jahren in den Wittenberg. Wochenbl. angezeigt, daß bey mir die Feldtauben, wenn sie Hirse auf dem Felde finden, ihre Jungen ganz im Geschmacke der Lerchen aufbringen. Sie füttern einige Wochen zuvor auch ihre Jungen mit Weizen, allein sie werden das nicht, was sie von dem Hirse werden. Diese jährliche Erfahrung bestätigt nun, daß man in Frankreich mit Recht das Hirsemehl dem Weizenmehle vorziehe.

Wer nicht selbst Hirse baut, muß ihn aufkaufen, wenn der Scheffel roher oder unausgemachter Hirse 1 Thlr. 8 bis 12 Gr. gilt. (Hier ist ein preußischer oder ½ sächsischer Scheffel zu verstehen.) Man kann ihn in Tonnen 30 bis 40 Jahre liegen lassen; die Würmer thun ihm nichts, und im Brescianischen mischt man unter 10 Säcke Korn 4 Säcke Hirse, um die Kornwürmer abzuhalten. Beym Verkaufe des Korns wird der Hirse mittelst eines Siebes leicht abgesondert, weshalb man ihn auch unter uns eben so nutzen könnte.

4) Die Fütterung und Wartung des Geflügels.

Ein Kapaun bekommt täglich 6 Loth Hirse, 3 Quent

gen Butter, und 12 Loth Milch. Man wäge also alle Abend das Futter für die Kapaunen im Voraus ab. Gesetzt man hätte 20 Kapaunen eingestallet, so brauchte man dazu $3\frac{3}{4}$ Pfund Hirsemehl, 15 Loth Butter und $3\frac{3}{4}$ Maas Milch. Mehl und Butter werden in einer Mulde mit Wasser dicke zu einem Teig gemacht. Dieses bleibt so stehen, bis früh um 4 Uhr; dann wird dieser ganz steife Teig auf eine Tafel geschüttet, mit Hirsemehl bestreut, gewirkt, und zu einem festen Teig gemacht, welches dann das Futter auf diesen Tag ist. Dieser Klumpen Teig wird nun in 20 Theile zum täglichen Futter getheilt. Ein solcher zwanzigster Theil muß nun wieder in drey Theile, als Früh- Mittags- und Abendfutter getheilt werden; da man denn erhält, wie viel jeder Kapaun auf einmal bekömmt.

Aus diesem Theile werden nun 8 Theile geschnitten, und aus jedem eine runde Kugel gemacht. Hiervon nun bekommt der Kapaun 8 Kugeln frühe, 8 des Mittags und 8 des Abends. Haben nun 8 solcher Kugeln 2 Loth Hirse und 1 Quentgen Butter in sich, so enthalten alle 24 Kugeln, die der Kapaun Morgens, Mittags und Abends erhält 6 Loth Hirse und 3 Quentgen Butter. Sobald des Morgens nach 4, und also gegen 5 Uhr, die Kugeln einer Muskatennuß groß formirt sind, wird einem jeden Kapaunen eine Kugel nach der andern in etwas Milch getaucht, und in den Hals gesteckt, welches hurtig zugehen kann. Wenn sämmtliche Kapaunen gestopft sind, wird alsbald einem jeden auch 4 Loth Milch in seinem Tröglein, das vor ihm steht, eingeschüttet. Läßt man sich ein blechern Mäßchen machen, in welches 4 Loth gehen, so braucht es weiter kein Messen oder Wiegen, sondern es bekommt jeder Kapaun sein 4 Loth haltendes Mäßchen. Auch fürs Mehl kann man sich ein gewisses Maas abpassen.

Nun müssen die Kapaunen warten bis 12 Uhr, da denn ein jeder eben so viel Kugeln und Milch, und des Abends um 7 Uhr die letzten 8 Kugeln und das vorige näm-

liche Mäschen Milch bekommt. Auf solche Weise wird bis zum 16ten Tage des Abends fortgefahren, da ein jeder sein letztes Futter bekömmt und nun aufs völligste fett seyn muß.

Mit den Truthühnern wird es auch so gehalten. Man hätte z. E. 2 Stück Truthühner eingestallet, so gehören dazu täglich 16 Loth Hirse und 2 Loth Butter, wovon Teig und Kugeln, wie bey den Kaphähnen zuvor gesagt worden, gleichfalls zubereitet, und daraus 60 runde Kugeln gemacht werden, wovon jedes Truthuhn täglich 30 bekömmt, nämlich 10 des Morgens, 10 des Mittags und 10 des Abends. Es haben 10 solcher Kugeln $2\frac{2}{3}$ Loth Hirse und $\frac{1}{3}$ Loth Butter in sich, so daß diese 30 Kugeln, die ein Truthuhn täglich bekömmt, gerade 8 Loth Hirse und 1 Loth Butter in sich enthalten. Hiermit wird 24 Tage angehalten, und jedem Truthuhne täglich $\frac{1}{4}$ Maas oder 16 Loth Milch, auf 3 mal zu saufen gegeben, welches ebenfalls durch ein blechernes Mäschen zu $5\frac{1}{3}$ Loth bequem verrichtet wird. Auch kann man fürs Mehl, nachdem es einmal gewogen worden, sich ein Maas abpassen, da man denn zuletzt ein Augenmaas gewinnen kann.

Bey den Truthähnen, um davon mit der Zeit das Augenmaas zu bekommen, muß man im Anfange 12 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter abwiegen, und ebenfalls des Abends einen recht dicken Teig davon machen, des Morgens darauf mit Hirsemehl auswirken, und daraus 36 runde Kugeln formiren, wovon der Truthahn des Morgens 12 Stück, Mittags 12 Stück, und des Abends 12 Stück erhält. Da nun jederzeit 12 solcher Kugeln 4 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter in sich enthalten, so bekömmt jeder Truthahn täglich in seinen 36 Kugeln 12 Loth Hirse und $1\frac{1}{2}$ Loth Butter. Da auch ein Truthahn täglich 24 Loth Milch zu saufen haben muß, so darf nur hierzu ein

blechern Mäschen zu 8 Loth Milch gleichfalls gehalten, und hierinn die 3 malige Portion ihm täglich zugemessen werden. Es wird aber mit dem Mästen der Truthähne ebenfalls 24 Tage angehalten.

Die Gänse, wenn sie sehr weiß und recht delikat fett werden sollen, bekommen das nämliche Futter und Saufen, wie die Truthühner, und müssen gleichfalls 24 Tage so unterhalten werden.

Wie aber nun am ersten Tage jeder Kapaun und jede Poularde 8 Kugeln, jedes Truthuhn 10 Kugeln, jeder Truthahn 12 Kugeln, Morgen, Mittags und Abends jedesmal empfangen, so wird damit alle Tage genau und ordentlich damit fortgefahren. Und da ein junges und ein altes Huhn halb so viel als ein Kapaun bekömmt, folglich des Morgens nur 4, des Mittags 4 und des Abends auch 4 Kugeln, so ist hiebey zu bemerken, daß besonders den kleinen jungen Hühnern ihrer noch dünnen Hälse wegen, die Portion desto leichter zu verschlingen, die Kugeln nur halb so groß wie die vorigen gemacht werden, da dann statt 8 großer für die Kapaunen, 8 solche halbmal so kleine für die jungen und alten Hühner gegeben werden, welches denn die Hälfte beträgt. Eben so verhält sichs auch mit der Milch für die jungen und alten Hühner, daß nämlich ein Kapaunenmäschen getheilt und für 2 Junge oder 2 Alte gegeben wird.

Mit den Tauben hat es eine andere Bewandniß, weil sie nichts zu saufen bekommen. Für eine Taube aber wird 1⅓ Quentgen Hirse, ⅓ Quentgen Butter, 1⅓ Loth Milch, und also auch für den Mittag, und eben so viel auf den Abend gerechnet. Sind nun z. E. 8 junge Tauben eingestallet, so wird für sämmtliche 8 junge Tauben 8 Loth Hirse, 2 Loth Butter und 1 Pf. oder ½ Maas Milch in einem Topfe zu einem ganz dünnen Brey gekocht. Und, weil ein gehäufter Löffel voll dieses Breyes 1⅔ Loth mit Einschluß dessen, was ausgedünstet ist, in sich halten wird; so be-

kömmt jede Taube Morgens, Mittags und Abends jederzeit einen solchen gehäuften Löffel voll, welcher allezeit in den Mund genommen, und der Taube bey aufgesperrten Schnabel, in den Kropf geblasen wird. Es wird also eine Taube täglich 5¼ Loth Hirse, Butter und Milch erhalten, und auch davon binnen 16 Tagen so fett werden, daß man sich wundern muß. Es müssen aber die Tauben zum Einstallen nicht völlig flügge, sondern unter den Flügeln, und auf den Seiten noch stopplicht seyn. Auch müssen die jungen Tauben zur Poularderie nicht von Feldtauben, sondern von Haus- oder Wohntauben seyn.

Anmerkungen.

a) Um niemals unnöthige Versäumniß zu haben, muß es schlechterdings bey der Ordnung bleiben, daß für vieles Geflügel jederzeit eine halbe oder Viertelstunde vor der Frühe, Mittags- und Abendfütterungsstunde die Kugeln, die eine jede Stunde verfüttert werden sollen, schon gemacht, und auf ordentliche Figur gemachten langen Futterbretern, welche rings herum Leisten 2 Zoll hoch haben, damit keine herunter fallen kann, reihenweise für jedes Stück abgezählt seyn.

b) Sobald das Geflügel ausgesoffen, werden die annoch etwannigen Reste zusammen gegossen, und den alten eingestallten Hühnern, welche sehr gern saufen, und um die Fütterungskosten nicht zu groß zu machen, nicht viel bekommen, vorgeschüttet. So bald aber auch diese ausgesoffen, werden alle Tröge zusammen in ein Faß gelegt, mit heißem Wasser ausgebrühet, mit einem kleinen Handbesen und Lappen sauber ausgewaschen, nachgehends mit kaltem Wasser rein ausgespühlt, und in der Reihe umgestülpt hingesetzt, damit jederzeit dem Geflügel reine Tröge vorgesetzt, und ihre Milchportion eingegossen werden könne. In unreinen Trögen versäuert die Milch, wodurch das Geflügel

verekelt wird. In fürstlichen Poularderien wird alle Morgen, Mittage und Abends die Kammer sauber gekehret, und frischer Sand hineingestreut, damit es nicht riechend, oder eine Flöhenhecke werde. Die Körbe, worinn die Tauben eingestallet sind, müssen alle in einer Reihe stehen, und denn muß jederzeit ein leerer Korb bereit seyn, damit man die gefütterten hinein thut, und wenn dieser voll, und also der andere wieder leer ist, herein gesteckt, folglich nicht geirret werden könne.

c) Wenn des Abends abgefüttert ist, und das Geflügel die Milch ausgesoffen hat, müssen die Tröge sogleich heraus in die Küche getragen, und reine gemacht; alsdenn das Licht aus der Kammer heraus genommen, und das Geflügel 6 Stunden im Finstern zum Ausschlafen gelassen werden. Das längere Aufhalten in der Kammer mit dem Lichte hält die Mästung auf, daß kein Stück ruhet, sondern immer nach einander fortrasselt, trampelt, und sich damit sehr abmattet.

d) Noch ist zu bemerken, daß diejenigen Thiere, welche nicht ihre Portion aussaufen, weniger Hofnung machen, als diejenigen, welche ihr vorgeschriebenes Maas verzehren. So oft die Magd dem Geflügel eine Kugel eingesteckt, muß sie ihm den Schnabel zumachen, und sie herunter streichen, damit sie desto besser verschluckt werde. Es muß bey dem Saufen also, der Hals immer frey bleiben, und die Magd nachfühlen, daß die Kugeln nicht in den Hals heran treten, um kein Ersticken zu veranlassen.

5) Anschlag der Fütterungskosten während den Mästens.

Wenn man die zur Mästung des Geflügels erforderlichen Naturalien in die Hauptsumme zusammen bringt, und ihren Preiß aussetzt, so kann man mit einem Blicke überse-

hen, was man für Vortheil von Poularderie Geflügel habe. Eckhart hat Anschläge davon gemacht, allein sie bedürfen einer Berichtigung. Er rechnet das Pfund Hirse 8 Pfennige. Dieses ist viel zu hoch. Ich will es auf 6 Pfennige setzen, und dann kostet der Scheffel Hirse, der 90 Pf. wiegt (Berliner Scheffel, 1 Thlr. 21 Gr. Der rohe Hirse kostet hier selten über 1 Thlr. 12 Gr. allein ich will mit Fleiß nicht einen Dreyer herab gehen, um die Müllermetze und Mühlenfuhre nicht nur sehr hoch zu rechnen, sondern auch die Butter mit zu übertragen, wenn ich das Pfund mit Eckharten auch nur 2 Gr. 8 Pfennige rechne, um nicht mit der Rechnung, wenn das Pfund zu 3 Gr. oder drüber angenommen würde, in die Brüche zu gehen, worein sich nicht alle finden können. Dagegen will ich das Maas Milch 6 Pfennige ansetzen, welches von nur gedachtem Schriftsteller 4 Pfennige angerechnet worden.

1) Eine junge Taube kostet in 16 Tagen.

Hirse	—	16 Loth	—	3 Pf.	
Butter	—	4 =	—	4 =	
Milch	—	1 Maas	—	6 =	
		Summa		1 Gr.	1 Pf.

2) Ein Kapaun oder Poulard kostet in 16 Tagen.

Hirse	—	3 Pf.	—	1 Gr.	6 Pf.
Butter	—	12 Loth	—	1 =	—
Milch	—	3 Maas	—	1 =	6 =
			Summa	4 Gr.	

3) Ein kastrirter Truthahn kostet in 24 Tagen.

Hirse	—	9 Pf.	—	4 Gr.	6 Pf.
Butter	—	$1\frac{1}{2}$ Pf.	—	3 =	—
Milch	—	9 Maas	—	4 =	6 =
			Summa	12 Gr.	

4) Eine kastrirte Truthenne kostet in 24 Tagen.

Hirse	— 6	Pf.	— 3	Gr.
Butter	— $\frac{3}{4}$	Pf.	— 2	⸗
Milch	— 6	Maas	— 3	⸗
		Summa	8	Gr.

5) Eine Ente recht fett zu machen, kostet, da sie Kapaunen Unterhalt empfängt 4 Gr.

6) Eine Gans bekommt Truthahnen Unterhalt, kostet daher zu mästen 12 Gr.

7) Eine alte Henne recht fett zu machen, bekömmt den halben Kapaunen Unterhalt nebst den übrig gebliebenen Resten in Trögen, und kostet in 16 Tagen 2 Gr.

8) Eine junge Henne empfängt im Fressen und Saufen auch den halben Kapaunen Unterhalt, kostet daher 2 Gr.

6) Berechnung des Profits vom gemästeten Geflügel.

Mageres Geflügel.	Kostet.	Zu mästen.	Gilt gemäst.	Profit.
Ein Kapaun	8 gr.	4 gr.	16 gr.	4 gr.
Eine Poularde	8 gr.	4 gr.	16 gr.	4 gr.
Eine Truthenne	12 gr.	8 gr.	1 thlr. 8 gr.	12 gr.
Ein Truthahn	20 gr.	12 gr.	1 thlr. 20 gr.	12 gr.
Eine Ente	4 gr.	4 gr.	— 12 gr.	4 gr.
Eine Gans	8 gr.	12 gr.	1 thlr. —	4 gr.
Eine junge Taube	2 gr.	1 gr. 1 pf.	— 4 gr.	— 11 pf.
Eine junge Henne	$2\frac{1}{2}$ gr.	2 gr. —	— 6 gr.	$1\frac{1}{2}$ gr.
Eine alte Henne	4 gr.	2 gr. —	— 8 gr.	2 gr.

Anmerkungen.

a) Die Preiße des magern Geflügels, wie es etwa eingekauft wird, sind im Mittelpreiße, besonders zur

Herbstzeit genommen. Sie können in der Nähe großer Städte leicht höher seyn. Ein jeder muß die Lokalpreiße hiebey zu Rathe ziehen.

b) Die Trutpoularden sind bisher am seltesten unter uns, weshalb sie im fetten Zustande so theuer sind.

c) Alle Verkaufspreiße des gemästeten Geflügels sind fast durchgängig als zu niedrig zu achten, wenn man die Delikatesse des Fleisches ansehen will, weil das nach gemeiner Art gemästete Gefieder erstern bey weiten nicht die Waage halten kann.

d) Alte Hühner sind wohl überall am wenigsten, unter altem magern Geflügel, um den angesetzten Kaufpreiß zu finden, weshalb sie in manchen Gegenden leicht das Stük mehr als 4 Gr. gelten können.

e) Man mag die Sache nehmen wie man will, so wird nan finden, daß die Mästung des Poularderiegefieders ungleich weniger koste, als das Mästen nach gemeiner Art.

7) Berechnung des Futters für mageres Geflügel.

Wenn man Poularderiegeflügel einst aufstellen will, und solches eine Zeit lang zuvor noch ungemästet halten muß, nachdem man es eingekauft oder erzogen hat, so ist es nützlich, wenn man den Ueberschlag des ungefähren Futters in der Zwischenzeit wissen, mithin denn auch selbiges nach den jährigen Kornpreisen zu Gelde anschlagen kann. Um nicht zu weitläuftig zu seyn, will ich das Futter einer gemeinen Hofhenne, welche zugleich Eyer dabey legen soll, und zwar einer solchen zum Maasstab annehmen, welche, wie etwa in Städten, enge eingesperrt ist, oder auf einem kleinen gepflasterten Hofe kein Nebenfutter vom Miste und Gewürme finden kann. Man kann also ziemlich sicher annehmen, daß eine alte Henne von gemeiner Größe täglich 10 Pari-

ser Kubiczoll an Gerste gebraucht, welches denn ungefähr $\frac{1}{16}$ Metze Berliner Maas ausmacht.

Eine Henne frißt.

1 Tag	$\frac{1}{16}$ Metze.	4 Tage	$\frac{1}{4}$ Metze.
8 Tage	$\frac{1}{2}$ Metze.	16 Tage	1 Metze.
24 Tage	$1\frac{1}{2}$ Metze.	28 Tage od. 4 Wochen	$1\frac{3}{4}$ Metze.
8 Wochen	$3\frac{1}{2}$ Metze.	12 Wochen	$5\frac{1}{4}$ Metze.
24 Woch.	$10\frac{1}{2}$ Metze.	48 Wochen	1 Scheffel 5 Metzen.
52 Wochen oder 1 Jahr.			1 Scheffel $6\frac{3}{4}$ Metzen.

Anmerkungen.

a) Wenn die Hühner auf einem Misthofe herum gehen, und auf selbigen sich Beyfutter heraus scharren können, so geht nur die Helfte des in der Tabele ausgeworfenen Futters darauf. Wenn aber die Hühner Grasgärten darneben haben, wo sie grasen, und Gewürme finden können, so ist nur der vierte Theil des angesetzten Futters nöthig.

b) Junge anwachsende, aber schon zum Schlachten vollkommen ausgefiederte Hühner empfangen den vierten Theil weniger. In gleicher Klasse sind Kapaunen und Poularden, wenn sie zum Aufstellen als Poularderiegeflügel gefristet werden. Sollten sie aber nach gemeiner Art, sich in etwas mästen, um schlachtbar zu werden, so empfangen sie das völlige Futter nach der Tabelle wie die Legehühner. Sind sie aber erst diese auf einem geräumigen Misthofe, so passirt für sie auch nur das halbe Futter u. s. f.

c) Truthühner, wenn sie nicht mehr draussen im Felde gehütet, und auf dem Hofe gehalten werden, bekommen klein gestossenen Kohl oder Mohrrüben, worauf ihnen die Hälfte des Hühnerfutters, als Schrot, oder grobes Mehl, gemengt wird. Für die Truthähne muß man

aber schon das ganze Futter eines Huhns nach der Tabelle auf grüne Sachen, als Schrot oder Mehl mengen. Sind keine grüne Sachen mehr vorhanden, so wird Kaff oder Spreu gebrühet, und das angegebene Maaß des Korns untergemischt.

d) Enten, wenn sie auf einem Hofe enge gehalten, und zum Einstallen als Poularderiegeflügel gefristet werden, bekommen, wenn keine Treber vorhanden sind, gestampfte grüne Sachen, das Futter eines Kapaunen.

e) Hat man Gelegenheit mageres Geflügel eben erst in dem Zeitpunkte einzukaufen, wenn es als Poularderiegeflügel eingestallet werden soll, so hat man selbiges am wohlfeilsten. Muß man es aber nach dem Einkauf als mageres Geflügel noch lange gehen lassen, so dient die Tabelle dazu, daß man die Fütterungskosten bis zur Poularderiemastung berechnen kann, und findet, was jedes Geflügel nach der Länge der Unterhaltungszeit kostet. Die Länge solcher Zeit kann machen, daß der in der Tabelle Nr. 6. berechnete Profit verschwindet, und dieserhalb ein Stück Geflügel desto höher gewürdet werden muß.

8) Die Art, das Poularderie Geflügel zu schlachten und zu rupfen.

Da das Poularderiegeflügel ganz mit Fett überzogen ist, so muß es behutsam gerupft werden, da gar leicht Löcher eingerissen werden können. Und die weiße Farbe des Fetts und des Fleisches muß durch ein eigenes Abschlachten beibehalten werden, damit es aus Mangel des gehörigen Ausblutens nicht roth, wie etwa das Federwildpret aussehe.

Ein abzuschlachtendes Geflügel wird von der Magd auf den Schoos genommen, die Füße ihm gleich Anfangs zusammen gebunden, zwischen die Knie geklemmt und mit einem scharfen Messer unter der Kehle am Halse alle Adern auf

einmal, bis auf die Halsknochen Wirbel durchgeschnitten, und der Hals des Geflügels auf, und zwar so lange gehalten, bis es ganz rein ausgeblutet. Hierauf muß die Magd das Geflügel auf dem Schoose behalten und weil es noch warm ist, mit möglichster Hurtigkeit eine Feder nach der andern mit der Hand anfassen, mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand aber den Ort und die fette Haut, wo die Federn ausgezogen werden sollen, niederhalten, und so die Federn ausziehen. Es würde immer ein Stück der fetten und mürben Haut abgehen, das Geflügel geschunden und voller Löcher werden, wenn 2—3 Federn auf einmal sollten ausgezogen werden.

Sobald ein Stück abgerupft und noch warm ist, muß es eiligst sauber abgestoppelt, die Keulen wohl hinauf geschoben, und die Knie so gebogen werden, daß die Klauen vor der Brust zu liegen kommen, mit einem breiten Bande, welches dazu aufgehoben wird, zusammen gebunden, die Flügel auf den Rücken gedreht, dann an einem Haken etwa aufgehängt werden, bis es kalt ist. Wenn hierauf das Geflügel kalt ist, kann das Band abgenommen werden, da denn das Geflügel in seiner Stellung bleibt.

Gänse und Enten, wenn sie auf gleiche Art gerupft werden sollen, werden nicht unter dem Halse abgeschlachtet, sondern diese hinter dem Hirnschädel, im Genikke, mit dem scharfen Messer alle Adern durchschnitten, damit alles Blut heraus laufe. Nach dem Rupfen und Ausstoppeln wird jedes Stück sehr hurtig bey öftern Herumdrehen über einen brennenden Strohwische abgeflammirt, und alle rauhe Pusen und Haare abgesenget. Besonders werden die Füße etwas nahe zum Feuer gehalten, wodurch beym Abputzen sich die grobe Haut abziehen läßt. Nach der Abflammirung der Enten und Gänse wird jedes Stück in einer Mulde mit Wasser und Seife, auch etwas Weizenkleye schneeweiß gewaschen, mit reinem warmen Wasser abgespühlt, abgetrocknet, und an Haken aufgehängt.

Tauben werden gleich den Kapaunen unter der Kehle abgeschlachtet, eben so vorsichtig gerupft, sehr hurtig darauf über einem Strohfeuer herumgedreht, und die Haarpausen abgewaschen und abgetrocknet. Auch werden die Beine wie bey den Truten und andern Hühnern am Leibe gebunden.

9. Die Art und Weise kleine Vögel statt der Ortolane zu mästen, und diesen völlig gleich schmeckend und gleichgültig zu machen.

Ortolans, oder Fettammern gehören zum Geschlechte der Aemmerlinge, und der Goldammer oder Grünschling, der zur Schneezeit so häufig auf unsern Höfen gesehen wird, ist völlig seines Geschlechts. Es wurden ehedem die Ortolans aus Italien in Fäßgen, worüber Schmelzbutter gegossen ist, an große Höfe gesandt, und das Stück mit 2 Fl. bezahlt. Eckhard war auch hier der erste, welcher es versuchte, die kleinen Vögel, als die Goldammern, Quäker, Finken, u. s. w. einzustellen und zu mästen, und rühmt, daß die hochselige Königin Christina Eberhardine von Pohlen bey ihrer Hofhaltung zu P . . . ihnen das Stück solcher kleinen Vögel mit 8 Gr. habe bezahlen lassen.

Wenn die Fangezeit einer Art obgedachter Vögel ist, und eine Menge davon eingefangen ist, so werden sie in eine recht große Kammer, worin vieles dünnes Reisholz rings herum gestellt ist, und wo die Vögel hinauf steigen und ruhen, geworfen, und es wird ihnen nichts als Hafer und Wasser gegeben, wobey sie ein ganzes Jahr leben können.

Wenn die Vögel um Ostern nnd Pfingsten am seltensten sind, so stellt man 1 — 2 Dutzend ganz kleine hölzerne Vogelbauer, worin sonst die Kinder ihre Zeisige zu halten pflegen, in eine Kammer in die Reihe, hängt vor

jeden Bauer ein Freßnäpfchen und Saufgläschen, damit der Vogel mit seinem Kopfe durch das Gitter heraus in diese Tröge reichen kann. Hierauf wird in jeden Bauer ein Vogel gesteckt, und demselben alle Morgen, Mittags und Abends, jederzeit ein Löffel voll rechte frische fette Milch gegossen, und ein Stückchen Zucker, einer Haselnuß groß, hinein geworfen und umgerührt. Diese Kammer muß nicht von Menschen besucht, und die Vögel nicht schüchtern gemacht werden. Binnen acht Tagen werden sie völlig fett, und lauterer, aber recht delikater dienlicher Speck seyn, und es müssen ihnen die Adern unter der Kehle mit einem scharfen Federmesser abgeschnitten werden, damit sie wohl ausbluten, und eine recht weiße Farbe darstellen.

Man hat diese Art zu mästen auch an Sperlingen versucht, und sie aufs vollkommenste im Geschmacke der Ortolans befunden. Verlangt man aber bey ihnen einen aromatischen Geschmack, so wird ihnen in Milch gekochte Hirse, welche mit zerstoßenen Wachholderbeeren gewürzt ist, gegeben. Wenn sie eine Zeitlang in Kammern eingesperrt werden, muß man die Hähne mit den Weibchen nicht zusammen bringen, damit sie sich nicht begatten.. Man verwandele also die Sperlinge in Ortolane, so wird die Klage über ihre zu große Menge bald zu Ende seyn.

Noch ist es eine Eckhardsche Erfindung, die mancherley Arten von Krammetsvögel zu mästen. Es werden laut seiner Anweisung in der Fangezeit einige 100 Stück in eine große, lange, und für Ratten und Mäusen wohlverwahrte Kammer, worin vieles Reisholz rings herum befestigt ist, geworfen, auf den Fußboden öfters grober Kiessand gestreut, auch zuweilen der mittlere Platz rein gekehrt. Dann wird diesen Vögeln alle Morgen, Mittags und Abends, in etlichen hölzernen Trögen roher Weizen und Roggenkleye (geschrotner Weizen ist besser, weil die beißigsten Vögel gern die Kerne heraussuchen) untereinander mit Wasser angerührt, und in ganz flachen töpfernen Geschirren frisches

Wasser zum Saufen vorgesetzt. Sind nun die Krammetsvögel rar geworden, so wird ein Dutzend nach dem andern in hölzerne Vogelbauer, 1 Fuß ins gevierte groß, und oben mit Leinewand benagelt, gestellt, damit sie sich nicht die Köpfe zerstoßen. Dann wird diesen Vögeln 10 Tage nach einander alle Morgen, Mittags und Abends in süßer Sahne gekochter Hirse, worunter etwas Zucker gestreuet ist, und ein Löffel voll frische Milch zum Saufen darneben gestellt. Nach dem eilften Tage schüttet man dreimal diesen Vögeln aufgetrocknete, und einen Tag zuvor in warmen Wasser eingeweichte, Ebereschen und Wachholderbeeren vor, worauf ihnen den folgenden Morgen der Hals ordentlich, und wie den Hühnern abgeschnitten wird.

Lerchen lassen sich ebenfalls lange Zeit in einer Kammer erhalten, wenn sie zur Herbstzeit eingethan werden. — Man füttert sie mit Hirse ganz mäßig, und streuet ihnen recht vielen trocknen Sand in die Kammer, welcher öfters mit neuem abgewechselt wird. Hierin müssen sie sich baden, so wie man den Krammetsvögeln eigene geräumige, und von den ordinairen Trinkgefäßen unterschiedene Wassergefäße mit frischem Wasser auch hinstellt, daß sie ihre Gesundheit durch das Wasserbaden erhalten.

Wenn man die Lerchen nun mästen will, so wird jedes Stück in einen hölzernen, oben mit Leinwand beschlagenen Vogelbauer gesetzt, und ihnen Hirse, Milch aber zum Saufen gegeben. Binnen 12 Tagen sind sie fett, und die Köpfe werden ihnen nicht zum Küchengebrauche eingedrückt, sondern die Halsadern zum völligen Ausbluten ausgeschnitten, damit sie kein röthlichtes, sondern völlig weißes Fleisch haben mögen, wie solches vorhin von den andern Vögeln gelehret worden. Da die Lerchen bey so Vielen gegen die Krammetsvögel einen so zu nennenden matten Geschmack haben, so macht man ihn lebhafter, wenn etwas fein zerschnittene Petersilie den Lerchen unter die Milch beym Mästen gemengt wird. Dieses ist aber nur nöthig, wenn die

Lerchen sollen gebraten werden. Denn in Pasteten oder andern Bereitungsarten wird ihr Fleisch von den darin herrschenden Gewürzen durchzogen, und dem ersten Geschmacke nach abgeändert.

Siebenzehntes Kapitel.

§. 577.

Von der Bierbrauerey.

Wir werden uns auch hier bey diesem Geschäfte so kurz als möglich, und ohne Nachtheil der Deutlichkeit geschehen kann, zu fassen suchen, jedoch die Gründe und Hauptregeln, worauf eine gute Bierbrauerey beruhet, nicht unangezeigt lassen, so, daß ein jeder dadurch in den Stand gesetzt werde, ein gutes und gesundes Bier zu brauen; so wie man sich im Gegentheile mit Kleinigkeiten, welche jedem Brauerknechte bekannt sind, allhier nicht befassen wird. Zuerst richten wir unsere Aufmerksamkeit auf die Beschaffenheit des Brauhauses selbst.

Viele, sehr viele Brauhäuser sind nicht so angelegt, wie es den Regeln gemäß ist; denn theils sind sie nicht an guten Orten erbauet, theils sind sie nicht mit der gehörigen Bequemlichkeit angelegt, theils hat man dabey nicht auf Holzersparung Rücksicht genommen, theils findet man endlich bey weiten selbst solche Mängel, welche sogar dem Biere zum Nachtheile gereichen. Ich will annehmen, daß man willens

lens sey, da wo man die Gerechtigkeit hat, Bier zu brauen, eine Bierbrauerey anlegen wollte, zuerst die Hauptumstände anzeigen, worauf es ankomme, wenn man gutes Bier brauen will, diese alsdann in der Folge deutlicher auseinander setzen.

Soll das Brauwesen gut von statten gehen, und mit mehr Nutzen betrieben werden, so hat man vor allen Dingen auf nachstehende Punkte Rücksicht zu nehmen.

1) Das Brauhaus soll, so viel nur möglich ist, eine gute Lage haben und bequem angelegt seyn. Dabey ein gutes Malzhaus haben, auch auf die Ersparung des Holzes beym Brauen Rücksicht genommen werden, und die Lage der Brauerey soll sich nach dem Wasser, dieses aber nicht nach jener richten.

2) Zu gutem Biere wird auch gutes und hierzu taugliches Wasser erfordert.

3) Gutes Getreide.

4) Gutes Malz.

4) Das Brauen selbst soll nach chymischen Grundsätzen geschehen, und

6) die rechte Gährung muß das Bier vollkommner machen.

Diese sechs Hauptpunkte sollen nun näher beleuchtet oder deutlicher erkläret werden.

§. 579.

A. Vom Brauhause, Malztenne, Darrofen und Malzdarren.

Die Lage des Brauhauses kommt zuerst in Betrachtung. Da eine gute Lage des Brauhauses selbst einen Einfluß auf die Güte des Bieres hat, so soll dasselbe weder an einen feuchten mit üblen Dünsten angefüllten Orte, noch da, wo es der großen Sonnenhitze den ganzen Tag ausgesetzt ist, erbaut werden, auch wo möglich, so zu stehen kom-

men, daß das Wasser nicht weit davon entfernt sey, damit dieses nicht durch viele Mühe und Kosten weit herbey geschaft werden darf, so wie dasselbe auch nicht zu weit von des Brauherrn Wohnung anzulegen ist. Die Vortheile, welche aus diesen Forderungen entstehen, sind folgende:

Wenn ein Brauhaus an einem feuchten mit übeln Dünsten umgebenen Orte erbauet wird, so verursachen solche faule Ausdünstungen beym Gähren des Bieres Nachtheil, und liegt dasselbe zu sehr in der Sonne, so verursacht die große Sonnenhitze in den heißen Sommermonaten, daß das Bier nicht so geschwinde als es wohl seyn sollte, abkühlen kann, und dadurch wird alsdenn das geschwinde Sauerwerden des Bieres befördert, und im Winter sind die heftigen Winde und die Kälte bey einem zu frey liegende Brauhause der Gährung schädlich. Die Vortheile, welche aus der Nähe des Wassers bey einem Brauhause entstehen, fallen jedem von selbst in die Augen; und die Nähe des Brauhauses bey dem Wohnhause des Eigenthümers hat den Nutzen, daß derselbe alles besser übersehen, und die Verschleppungen des Bieres und dergleichen nicht mehr so leicht ausgeübt werden können, als wenn das Brauhaus zu weit von der Wohnung entfernt ist.

Gesetzt aber man könnte die Lage des Brauhauses nicht nach Wunsche wählen, und der Platz sey feuchte oder die Lage zu offen oder frey, so kann man das Nachtheilige von beyden dadurch entfernen, wenn man im ersten Falle das Brauhaus etwas mehr über die Erde erhöht, und der zweyte Fehler wird dadurch vermindert, wenn man dasselbe einige Schuhe tief in die Erde senkt; denn dadurch wird man in den Stand gesetzt, jedesmal nach den Umständen durch Oeffnung der in gehöriger Menge angebrachten Fensteröffnungen und Thüren sowohl die Hitze als Kälte nach Belieben und Nothdurft zu vermindern.

§. 579.

Die Größe des Brauhauses muß der zu hoffende Debit oder die Menge des zu fertigenden Bieres und die hierzu gehörigen Gefäße, als Pfannen, Bottiche u. d. m. bestimmen, wobey man jedoch die Anlage nicht zu klein, sondern lieber etwas geräumiger machen muß, damit die beym Brauen nöthigen Geschäfte insgesammt mit Bequemlichkeit verrichtet werden können. Damit man sich aber doch an etwas gewisses halten könne, so wollen wir eine Brauerey annehmen, in welcher wöchentlich 24 Dresdner Scheffel Malz verbrauet, und davon 48 Tonnen, oder 24 Viertel Bier gezogen werden, und hiernach die Länge, Tiefe und Höhe des Brauhauses bestimmen.

Ein dergleichen Brauhaus, worin zugleich die Malztenne, Darre, Feuchtboden und Keller mit begriffen, kann die Länge von 90 – 100, die Breite von 45 — 50, und die Höhe (die Keller mit eingeschlossen) von 40 Fuß bis an die Sparren enthalten und darin genugsamer Platz sowohl zu den Geräthschaften, als bequemen Handthierung seyn. Da man bei einer Brauerey einen Brauer bedarf, so kann auch für diesen ohnweit dem Brauhause, wenn es der Raum gestattet, eine Wohnung mit angelegt werden, über welche man nicht weniger gut gespündete Boden anbringt, welche ebenfalls zu Getreide oder Malzvorräthen genutzt werden können. Auch die oben angegebene Quantität Gerste, wo auf den Dresdner Scheffel ein Viertel Bier gerechnet wird, muß schön und vollkommen an Körnern seyn, und der Scheffel am Gewichte wenigstens 140 Pfund wiegen; alsdann wird das Bier vollkommen stark und gut; ist sie aber noch schwerer an Gewicht, so kann man auch noch ein Viertel Biel mehr auf die angegebene Menge machen, und das Bier muß dennoch gut seyn, wenn man anders die in der Folge angezeigten Regeln beym Bierbrauen beobachtet. — Viele machen auch mehr als ein Viertel Bier von einem Dresdner Scheffel Gerste, aber nicht so gut.

Was die zum Brau- und Malzhause benöthigten Braumaterialien anbelangt, so ist es längst entschieden, daß alle Gebäude, welche von Steinen aufgeführt werden, in mehr als einer Rücksicht den Vorzug vor hölzernen verdienen, weil erstere wegen Feuersgefahr nicht nur weit sicherer, sondern auch viel dauerhafter, mithin sowohl wegen der Dauer als auch wegen der jetzigen Theurung des Holzes wohlfeiler als die letztern sind, folglich findet dieses auch bey dem Brauhause statt. Doch da alle Regeln eine Ausnahme leiden, so gehet es auch mit dieser. Denn nicht immer kann man die Dinge haben, wie man sie wünscht, sondern man muß sich öfters damit begnügen, wie sie sind, also an solchen Orten, wo man Steine nicht in der Nähe und um billigen Preiß, wohl aber Holz wohlfeil erlangen kann, da muß man aus der Noth eine Tugend machen, oder sich nach den Umständen, und nach seinen Geldbeutel richten, folglich den Bau von Holze anführen, wobey jedoch dieses unnachläßig ist, daß das Holzwerk oder die Schwellen nicht auf die Erde gelegt, sondern vorher wenigstens 3 Schuh hoch Mauerwerk über die Erde aufgeführt und die Schwellen darauf gelegt werden, weil man sich sonst im entgegengesetzten Falle, wegen geschwinder Verfaulung des Holzes beständiger Reparaturen und Geldausgaben aussetzen würde. Bey einem massiven Brauhause versteht es sich von selbst, daß Balken, Sparren, Böden, Thüren und Latten von Holz gemacht werden.

Bey Anlegung eines Brau- und Malzhauses kann man sich in Ansehung der Größe nicht allemal auf den Baumeister verlassen, wenn dieser nicht selbst Kenntnisse vom Brauwesen hat, und wenn er auch der geschickteste Mann in seiner Art ist, weil er die in diesen Gebäuden benöthigten Gefäße und Geräthschaften nicht kennt und wie die Geschäfte aufeinander zu folgen pflegen; folglich muß der Bauende dieses selbst anzugeben verstehen, damit ein jedes Stück eine gute und vortheilhafte Stellung erhalte, und überdieses

noch Raum genug zu den darinnen vorfallenden Arbeiten sey. Wir schreiten nun zur innern Struktur, und wollen mit dem Keller anfangen.

§. 580.

Da gute und bequeme Keller bey der Bierbrauerey schlechterdings erfordert werden, und von deren guten oder schlechten Beschaffenheit die mehr oder wenigere Dauer des Bieres abhängt; so versteht sich's von selbst, daß man auf diese gehörige Rücksicht nehmen müsse, damit sie theils groß genug, theils auch dauerhaft und gut erbauet werden müssen, und daß sie den Anfang des Gebäudes ausmachen, weil sie am besten und vortheilhaftesten, unter das Brauhaus zu liegen kommen, damit das Bier alsobald durch hierzu angebrachte Schläuche aus dem Brauhause in die Keller gelassen werden könne, weil dadurch erstaunend viel Arbeit und Mühe ersparet wird.

Die guten Eigenschaften eines Kellers bestehen ferner darinnen, daß er recht trocken auch genugsamen Luftzug habe, und im Sommer kühl, im Winter hingegen warm sey, wozu denn theils ihre Tiefe, theils gute Wölbung, theils die Lage der Treppe und die Kellerlöcher das Ihrige beytragen, und letztere sowohl als die Treppe dürfen daher nicht gegen Mittag angelegt werden, sondern sie erhalten ihre Lage am besten gegen Mitternacht. Ferner: da in dergleichen Kellern theils durch das Auffüllen, theils, weil sonst öfters etwas vergossen wird, folglich auf den Fußboden Nässe entstehet, und diese, wenn sie nicht abgeleitet werden kann, Feuchtigkeit und Moder zum Nachtheil der Gefäße sowohl als des Bieres selbst entstehet, so ist es nothwendig, daß der Fußboden nicht nur etwas abhängig gemacht, sondern auch mit Tafelsteinen belegt und ein Kanal angebracht werde, durch welchen die vorhandene Nässe abgeleitet werden könne. Die Kellerthüren so wie die Treppen sollen wenigstens vier Fuß breit, und erstere 6 Fuß hoch seyn, damit die Bierge-

fäße bequem hinein und heraus geschaft werden können. Die Kellertreppe kann einmal gebrochen werden, damit die kalte Luft nicht sogleich in den Keller stoßen könne; so wie denn auch oben und unten Thüren angebracht werden müssen. Im Keller werden zu beyden Seiten entweder von Stein, oder von getrennten eichenen Holze einen Fuß ins gevierte starke Bierlager, (welche wenigstens einen Fuß hoch von der Erde entfernt seyn müssen, damit noch unter dieselben zwischen die Tonnen niedrige flache Wannen, in welche die Hefen beym Abgähren des Bieres laufen, untergeschoben werden können), angebracht. Zur Reinlichkeit und Ordnung gehört auch noch, daß die Bierkeller gut ausgeweißt werden, damit dieselben theils nicht so leicht beschlagen, theils weit besser gereinigt werden können.

§. 581.

Da die Trockenheit eines Kellers eine vorzüglich gute Eigenschaft desselben ist, gleichwohl aber das Terrain nicht allezeit so ist, wie man wohl wünscht, so, daß sich oftmals Nässe in der Tiefe befindet, oder Quellen oder andere Gewässer in der Nähe sind, von welchen man das Durchdringen vielleicht befürchten muß, so hat man hierbey besondere Vorrichtungen nöthig, um das Wasser aus dem Keller abzuhalten, welche ungefähr in folgenden bestehen:

Das erste, und mit den wenigsten Kosten verbundene Mittel bestehet darinnen, daß man, ehe noch der Kellergrund gelegt wird, ein paar Kanäle, welche ungefähr zwey Fuß breit und eben so tief seyn können, und zwar übers Kreuz anzulegen und diesen einen guten Fall zu geben sucht, wobey sich's denn von selbst versteht, daß man dem abzuleitenden Wasser außerhalb des Kellers den nöthigen Abfluß zu verschaffen suchen muß. Diese Abzugskanäle können sodann über die Hälfte mit Kieselsteinen ausgefüllt, und die Decke derselben mit Töpferthon gemacht werden, worauf

sich die Feuchtigkeiten in diesen Kanälen sammeln und sich unter dem Fußboden des Kellers fortziehen werden.

Das zweyte, mit etwas mehreren Kosten verbundene Mittel, welches in dem Fall, daß wenn durch das erstgedachte der Abzug des Wassers nicht bewirkt werden könnte, anzuwenden ist, bestehet darinnen: daß man vorher oder so die Mauern des Kellers aufgeführt werden, hinter denselben einen Fußbreit Töpferthon tüchtig einrammeln lassen, damit dieser das Durchdringen der Wassers verhindere.

Die dritte Art, einen Keller trocken zu machen, oder für dem Eindringen des Wasser zu sichern, ist, daß man die Kellermauern mit einem dem Wasser widerstehenden Mörtel mauern lassen. Um nun einen solchen Mörtel zu erhalten, so nimmt man ein Theil Kalk, ein Theil Sand, zwey Drittel klar gestoßene Ziegelsteine, drey Viertel klaren Hammerschlag, alles zusammen mit Rinderblut vermischt. Oder man kann einen Keller auch auf folgende Weise für dem Eindringen des Wassers in Sicherheit sitzen:

Wenn die Wände aufgeführt sind, (versteht sich von harten, festen Steinen, ordentlich mit Kalk gemauert), so bereitet man eine Kitte folgendermaßen: Man nimmt zwey Drittel zu Pulver gemachte Ziegeln und ein Drittel gepülverten Kalk, mischt beydes wohl untereinander, überzieht hierauf mit dieser Kitte die Wände ungefähr 2 Zoll stark, (und schmiert die Fugen zugleich gut mit aus), macht alles recht glatt und eben, und hütet sich sorgfältig, daß unter diese Kitte kein Holz oder Steine kommen, und so wie diese Arbeit geschehen ist, so wird alles sogleich mit Oele oder Rindsblute gut bestrichen. Diese Kitte wird vom Wasser so hart als ein Stein.

Es ist zwar nicht zu läugnen, daß die dritte und vierte Art einigen Geldaufwand verursache; allein wenn man in Erwägung ziehet, was nur in einem Jahre von der Nässe im Keller an den Gefäßen, ja selbst am Biere für Nachtheil angerichtet wird, und daß man alsdann die Nässe nach vol-

lendetem Baue auch mit weit schwerern Kosten nicht wegzuschaffen vermag, und diese Unannehmlichkeiten so lange als der Keller steht, behalten muß, so können diese Kosten nicht in Betrachtung gezogen werden, weil man alsdann stets einen trockenen Keller, welcher alle Jahre viel Vortheil gewährt, zum Gebrauche erhält.

§. 582.

Aeußerst bequem und nützlich ist es, wenn das Malzhaus, in welches der Quellbottich zu stehen kommt, gleich neben dem Brauhause angelegt wird, so wie denn neben diesen auch die Malzdarre angebracht werden soll. Ueber beyden legt man zugleich auch doppelte gut gespündete Böden an, welche theils dazu dienen die Vorräthe von Gerste und Malz darauf zu verwahren, theils Luftmalz auf denselben machen zu können, theils erspart man auch den Raum und Dach, wenn man zwey Böden über einander anlegt. Dabey wird auch die Einrichtung zugleich so gemacht, daß man das Getreide auf die Böden hinauf winden kann, und damit man das Getreide zum Einquellen nicht von den Böden mit vieler Mühe herunter tragen darf, so muß der Quellbottich unter dem Boden eine solche Stellung erhalten, damit man das zum Einquellen bestimmte Getreide sogleich vom Boden vermittelst einer Rinne in denselben herunter laufen lassen könne.

§. 583.

Der Fußboden des Brauhauses kann entweder mit Tafelsteinen, wo die um billigen Preiß zu haben sind, ausgelegt werden, oder in dessen Ermangelung mit gemeinen Mauersteinen auf die hohe Kante gesetzet, oder aber mit Feldsteinen ausgepflastert werden, wobey man übrigens darauf zu sehen hat, daß der Fußboden etwas abschüssig

angelegt werde, damit die Nässe durch einen angelegten Kanal gehörig abgeleitet werden könne.

An genugsamen Fensteröffnungen, welche mit wohl verwahrten Fensterladen zu versehen sind, darf es auf keiner Seite des Brauhauses mangeln, damit man eines theils überall genugsames Licht habe, andern theils damit man dem Dampfe oder Broden den Ausgang verschaffe, auch im Sommer den Durchzug der Luft, und dadurch das Abkühlen des Bieres befördere. Die Decke des Brauhauses kann am besten von geschnittenen Balken verfertiget, auf dieser ein Boden von Gyps gegossen, sodann aber erst ein Breterboden darüber gelegt werden, um durch diesen doppelten Boden der Kälte den Eingang, dem feuchten Dampfe aber, welcher das auf dem Boden befindliche Getreide feuchte machen und dem Verderben aussetzen würde, den Ausgang zu verbieten.

§. 584.

Die Braupfanne ist das theuerste Stück im Brauhause, und hierbey kommt es besonders auf eine gute Einrichtung des Brauofens an, damit man theils die längere Dauer dieses kostbaren Stücks befördere, theils auch die so nöthige Ersparung des Holzes bewirke.

Die Hauptsache kommt überhaupt, beym Einmauern der Pfanne darauf an, daß man die Hitze nicht umsonst verfliegen lasse, das Feuer wohl dirigiren könne, und den Rauch gehörig wegschaffe. Diese Absichten werden erhalten, wenn man den Brauofen nach der hierbey gefügten Zeichnung auf Tab. VI. einrichten läßt. Da die beygefügte Beschreibung und Erklärung des Kupfers alles sehr deutlich anzeigt, so habe ich desfalls allhier nicht mehr davon zu sagen nöthig, sondern verweise meine Leser dorthin.

§. 585.

Außer der Braupfanne, gehören in das Brauhaus annoch folgende Gefäße:

a) Ein mit der Pfanne in gutem Verhältnisse stehende Mäschbottich, welcher viermal so viel Wasser enthalten soll, als die Pfanne, und welchen man seinen Standort so nahe als möglich beym Brauofen anweißt, damit das heiße Wasser aus der Pfanne ohne großen Zeitverlust darein geschlagen werden könne.

b) Ein zweyter von eben der Größe seyender Bottich, der Stellbottich genannt, welcher seinen Platz gleich neben dem vorgedachten erhält. In den Stellbottich wird noch ein wohl eingepaßter, zum Ein- und Ausheben geschickter Gestellboden, welcher aus einigen Stücken starken wohl zusammen passenden Bretern, welche mit genugsamen Löchern versehen sind, bestehet, nothwendig. Die in gedachten Boden nöthigen Löcher sollen nach unten zu etwas weiter seyn, damit die Trebern nicht so leicht mit der Würze durchgehen können. Nach der fast überall gewöhnlichen Art befindet sich in dem Stellbottiche im Boden ein Zapfenloch, um dadurch die Würze abziehen zu können; allein da bey dieser Methode mehrmalen viel dickes mit hindurch dringt, und es gleichwohl weit besser ist die Würze so klar als möglich abzuziehen, weil dieses bey der folgengen Gährung sehr vortheilhaft ist; so ist es besser, wenn man die Würze nicht durch den Boden gehen läßt, sondern an der Seite des Bottichs, ohngefähr 1 Zoll hoch über dem Boden ein Loch anbringt, darein aber einen großen hölzernen Hahn steckt, und durch diesen die Würze ablaufen läßt, um sie wie gedacht recht helle und klar zu erhalten. Dieser Bottich sowohl als der erste sollen wohl passende Deckel haben, damit nicht so viel von den feinen geistigen Theilchen oder Dünsten verlohren gehen. Ferner ist bey jedem Bot-

tiche eine Zapfengrube nöthig, worein hölzerne Wannen gestellt werden.

c) Ein dem Gebäude oder der Menge des Bieres angemessener Kühlstock, um in demselben die Würze abzukühlen, und sodann die ganze Masse in Gährung zu setzen. Damit die Bodenhefen zurück bleiben müssen, so läßt man das Zapfenloch am Kühlstocke an der Seite desselben anbringen.

d) Sämmtliche vorbemelte Gefäße werden da, wo das Eichenholz nicht zu theuer ist, davon gefertigt, im entgegengesetzten Falle aber aus guten kernichten Kiefernholze gemacht. Ueberdieses ist auch noch zu bemerken, daß die Bottiche auf gute Unterlagen von harten Holze oder Steinen zu stehen kommen müssen, damit die Luft unter denselben anstreichen und sie trocken erhalte, weil sie im Unterbleibungsfalle dem Verderben von unten leicht ausgesetzt werden, welches man doch so viel nur möglich bey diesen theuren Gefäßen zu verhüten suchen muß, um nicht bald zu Reparaturen und Geldausgaben gezwungen zu werden.

§. 586.

Ueber vorher angezeigte Gefäße sind in einem Brauhause annoch folgende Geräthschaften nothwendig, als:

Treberbottiche, Getränkbottiche, Getränktonnen; ganze und halbe Viertel; ganze und halbe Tonnen; Achtel und Sechzehntheilchen, Hefenzuber und dergleichen Tonnen; Wasser- Würz- und Bierrinnen; kleine Untersetzwänchen beym Gähren des Bieres; Gießbreter, Bierschöpfen, Brauhauskannen; hölzerne- und blecherne Trichter zum Bier einfüllen; Rührkrücken, Malzschaufeln, eiserne Haken zum Feuerausscharren; Hopfenseihe von Ruthen; Zeicheneisen um das Gefäße damit zu zeichnen; Holzstangen, Aexte zum Holzspalten; Spündebeile; Laternen, Leuchter u. dgl. Kleinigkeiten mehr.

§. 587.

Ich komme nunmehro zum zweyten Hauptpunkte, des zum Bierbrauen so nöthigen Wassers und da von dessen mehr oder mindern Güte besseres oder schlechteres Bier mit abhängt, so ist es nothwendig hiervon etwas mehreres zu sagen, als daß man blos gutes weiches Wasser hierzu nehmen müsse. Denn nicht aller Orten, wo man Bier brauen will, ist man mit hierzu tauglichem Wasser versehen, mithin muß man auch Mittel wissen, das harte und schlechte Wasser zum Bierbrauen geschickter zu machen, so wie überhaupt die verschiedenen Arten und zum Brauen untauglichen Gewässer näher kennen zu lernen, damit man vorher, ehe eine Bierbrauerey angelegt wird, dasselbe prüfen und untersuchen könne, ob es zu den beabsichteten Zwecke auch tauglich sey oder nicht.

Zuerst wollen wir die Kennzeichen des sogenannten guten zum Brauwesen geschickten Wassers angeben, alsdann aber die schlechtern Sorten, und wie diese zu verbessern, bemerken.

§. 588.

Man pflegt das Wasser gewöhnlich in weiches und hartes einzutheilen; allein unter weichen und weichen ist eben sowohl wie unter harten und harten Wasser immer noch eine ziemliche Verschiedenheit, so, daß man von erstern so wie von letztern verschiedene Grade oder Unterabtheilungen machen kann.

Nach vielfältigen Erfahrungen sind die weichen Wasser zum Bierbrauen weit geschickter als harte, weil jene die Mehltheilchen des Malzes weit besser aufschließen, und daß man bey harten Wasser eine beträchtliche Quantität Malz mehr haben müsse als bey weichen, wenn man Bier von gleicher Güte erhalten will, welches also bey einer starken Bierbrauerey, nur in einem einzigen Jahre einen gar

beträchtlichen Gewinn oder Verlust ausmacht, wenn man weiches oder hartes Wasser zum Bierbrauen anwendet.

Unter weiche Wasser rechnet man alle Fluß- und Teichwasser, so wie auch solches Brunnenwasser, deren Quellen entweder an der Seite oder über einen leimigten Sand weglaufen, und zu welchem sich bisweilen auch Regenwasser mit beymischen kann. Gewöhnlich ist das Wasser in großen Flüssen weicher, als dasjenige, welches in kleinen Bächen fließt. Je weiter ein Fluß gehet, und jemehr dasselbe über lemigten und schlammigten Boden fortläuft, desto weicher wird das Wasser, ausgenommen, wenn sich in denselben Fluß während seines Laufs mehrere kleine Bäche, deren Wasser härter ist, ergießen; auch ob derselbe schnell oder langsam fließt; denn in langsam gehenden Strömen und Bächen ist das Wasser auch weicher als in erstern. Ein ganz gemeines und nicht unsicheres Kennzeichen eines weichen Wassers ist, wenn die in selbigen umher geschlagne Seife bald und vielen Seifengischt macht.

§. 589.

Unter hartem Wasserr verstehet man alles Quell- und Brunnenwasser, welches mit vielen erdichten und mineralich-salzigten Theilen geschwängert ist, wozu jedoch diejenigen Wasser im Flüssen auch mit gerechnet werden können, welche schnell gehen, und ein sehr steinigtes Wasserbette haben.

Die gemeinsten Proben, um die Bestandtheile, oder Beygemischten, mehr oder weniger Härte anzeigenden Theile des Wassers zu erforschen, bestehen in folgenden:

1) Wenn man in etwas Wasser eine Auflösung vom Weinsteinsalze nach und nach eintröpfelt, und das Wasser davon trübe oder milchicht wird, so ist dieses eine Anzeige, daß sich in diesem Wasser viel kalkartige oder salzigte oder metallische Theile befinden. Macht man aber eben dieselbe Probe mit Regenwasser, so wird man keine Veränderung

gewahr werden. Denn bekanntlich ist das Regenwasser immer das reinste und weichste Wasser.

2) Will man's noch genauer untersuchen, so tröpfelt man von einer Auflösung von Quecksilber in das Wasser, und wenn es auch hiervon trübe und milchicht wird, so ist dasselbe mit vielen erdichten und salzigten Theilen vermischt.

3) Wenn in dem Wasser viele kalkartige Theile befindlich sind, so bekommt dasselbe eine gelblichte Farbe, wenn man von der vorher gedachten Quecksilber-Auflösung etwas hinnein tröpfelt.

4) Wenn man Galläpfel ohngefähr 24 Stunden in Wasser auflösen läßt, und tröpfelt sodann von dieser Auflösung etwas unter das Wasser, so wird dasselbe entweder bläulicht oder schwärzlich werden, wenn in denselben vitriol- oder eisenartige Theile enthalten sind.

Wer noch mehrere Arten zur Untersuchung des Wassers zu wissen verlangt, der findet dergleichen in Walleric Wasserreiche angezeigt.

§ 590.

Weiche und harte Wasser führen außer den angeführten zufälligen Theilen, allezeit ein gewisses flüchtiges und geistiges Wasser bey sich. Dieses flüchtige Wesen, als ein natürlicher Bestandtheil des Wassers wird durch ein langes anhaltendes und heftiges Kochen mehrentheils fortgejagt, so daß alsdann nur die gröbern wesentliche Theile, ja endlich blos die Zufälligen zurück bleiben. Da nun dieser flüchtige Geist ein wesentlicher Bestandtheil eines jeden Wassers ist; so ersiehet man hieraus, daß durch die Vertreibung desselben, die vorhergehenden guten Eigenschaften des Wassers allerdings vermindert werden müssen, und dasselbe dadurch theils ungesunder, theils zu den vorhabenden Absichten untauglicher gemacht wird. Die Erfahrung bestätiget dieses sehr deutlich; denn wenn man z. B. Thee oder Kaf-

se sehr lange und noch dazu unverdeckt kocht, so schmeckt beydes viel schlechter, als wenn man hierzu nur blos zum kochen heiß gewordenes Wasser erwählt. Aus dieser Anzeige ist also zu ersehen, daß man das zum Bierbrauen benöthigte Wasser, nicht wie viele die Gewohnheit haben, lange kochen lasse, sondern man sollte es vielmehr alsobald zum Gebrauch anwenden, so wie dasselbe auf der Oberfläche ringelförmige Bewegungen macht, welches eine Anzeige ist, daß es dem Kochen sehr nahe sey. Noch besser würde es seyn, wenn man die Braupfanne während dem heiß machen zudeckte, weil alsdenn nicht so viele flüchtige und gute Theile verlohren gehen würden.

§. 591.

Da die Hauptabsicht beym Bierbrauen dahin gehet, durch das Wasser aller, schmackhafte, feine, nahrhafte, ölichte und salzigte Theile aus dem Malze gehörig auszuziehen, und hierzu weiches, von fremden Theilen freyes Wasser am geschicktesten ist; so ergiebt sich hieraus also die Nothwendigkeit, zum Bierbrauen das Wasser so gut und weich als nur möglich ist zu erwählen, damit man dadurch ein gutes, starkes und wohlschmeckendes Bier erhalte. Daß weiches Wasser hierzu die mehresten Vorzüge verdiene, oder am schicklichsten zum Biere sey, kann man auch durch den Gebrauch des Wassers bey den Speisen, sehr leicht beweisen. Alle Körper, als Fleisch und Gartengewächse, werden durch weiches Wasser, weit geschwinder und besser aufgelößt, als durch hartes Brunnenwasser, wovon sich ein jeder ohne Weitläuftigkeit überzeugen kann, ja fast eine jede Köchin wird dieses bestätigen. Becker, welche sich weichen Wassers zum Brodbacken bedienen, deren Teig säuert nicht nur geschwinder, sondern das Brod gehet auch weit besser in die Höhe als von harten Brunnenwasser. Mehrere Beweise hier anzuführen, welche die Vorzüge des weichen Wassers vor den harten beym Bierbrauen bestätigen,

dürfte wohl überflüssig seyn, und wir haben also noch anzuzeigen, wie man hartes Wasser verbessern, und zum Brauwesen geschickter machen könne, welches sogleich in folgenden 593sten §. geschehen soll, wenn wir nur noch etwas über dickes und faulichtes Wasser zum Bierbrauen werden gesagt haben.

§ 592.

Es fragt sich: Ob man zum Bierbrauen auch ein unreines dem Anscheine nach faules Wasser ohne Nachtheil anwenden könne?

Die Erfahrung lehrt uns, daß man an verschiedenen Orten aus schlechten, oder vielmehr faulichten und unreinen Wasser, gleichwohl ein gutes Bier brauet, ohnerachtet die Naturlehre und Chymie dieses nicht zu billigen scheinen. Der Herr Hofrath Neumann macht über diesen Gegenstand nachstehende Bemerkungen, wenn er sagt:

„Die Erfahrung zeigt öfters, daß zum guten Bierwerden, oder zum besten Brauen eben nicht allezeit das reinste und sauberste Wasser erfordert werde. Das häßlichste, dickste und unflätigste Wasser giebt öfters das beste, wohschmeckendste und nahrhafteste Bier. Ich kenne selbst verschiedene Brauer, die das schönste Wasser nahe bey dem Brauhause haben, solches aber dennoch nicht gebrauchen, sondern vor untüchtig halten, dargegen holen sie mit Mühe und Kosten lieber von weiten her, entweder aus dem Flusse oder Teiche, Gruben oder Pfütze ein weit häßlicheres und manchmal offenbar unflätiges Wasser zu ihren Bierbrauen. Auf dem Werder in Berlin stehen zwey Puttröhren in der Spreegracht nahe an der Brücke, nach dem Leipziger Thore zu, allwo die publiquen Cloaquen oder Abtritte, nebst zwey publiquen großen Waschbänken seyn, davon gewiß nicht zu erwarten stehet, daß man nahe an solchen Oertern das sauberste Wasser erhalten könnte, zumal da noch so viel Straßen und Privathäuser = Canäle in die Spree mit hinein

gehen,

gehen, allerhand Unreinigkeiten hinein geworfen werden, die Lederer, Gerber und Färber dabey ihre Abspühlungen haben, zu geschweigen, was noch die Berlinischen Nachtnymphen und Eymerträgerinnen an nächtlichen Opfer hinein schütten. Gleichwohl siehet man bey diesen, an einem so treflich saubern Orte postirten Pumpen, da aller Koth, Urin, Seifenwasser und andere Unfläterey in der Nähe ist, die Brauer fleißig genug, bis von der Friedrichsstadt herkommen und Wasser holen. Die Erfahrung muß sie doch lehren, daß sie von solchem Wasser besser Bier bekommen, als von reinen und saubern: und so habe ich gesehen, aus recht garstigen Pfützen und Teichen recht treflich Bier brauen, dergestalt, daß man von der Pluralität bald schließen sollte, das allerreinste und schönste Wasser tauge nicht einmal zum Bierbrauen. Ja es scheint aus der Erfahrung, daß das destillirte Meerwasser auf keine Art den Durst löschen kann, zu folgen, daß ein Wasser gar wohl zum Bierbrauen geschickter seyn könnte, je mehr es mit gröbern und irdischen salzigten auch ölichten Theilen vermischt ist.“

Alles was man hierbey sagen kann, ist dieses, weil die Theile, welche durch die Fäulniß hergebracht worden, mehrentheils flüchtiger Art sind; so werden sie auch leicht durch das vorhergehende Kochen fortgejagt werden können, so wie sich die gröbern und festern durch ein 2 oder 3 Tage langes Stillestehen, bald zu Boden setzen.

§. 593.

Alles Wasser, welches aus gegrabenen Brunnen herauf gebracht wird, ist hart, nur in dem Grade der Härte unterschieden. Manches von dergleichen Wasser läßt sich ohne große Zubereitung folgendermaßen verbessern. Man läßt dergleichen zu Tage gebrachtes Wasser in großen hierzu schicklichen Gefäßen ein paar Tage an der Luft und Sonne stehen, so wird dasselbe dadurch um sehr vieles verbessert

und weicher. Will man hierzu sogleich anfänglich ein paar Pfund Potasche thun und wohl durch einander rühren lassen, so wird dieses um so viel besser werden, und wird auch zugleich noch den Nutzen haben, daß das Malz davon noch mehr aufgeschlossen, folglich mehr Kräfte aus demselben gezogen werden können.

Die Chymie lehret uns mancherley Hülfsmittel hartes Wasser zu verbessern, und wir wollen hier noch ein ganz einfaches Mittel, welches in jedermanns Händen ist, anzeigen.

Der ganze Vortheil bestehet darinnen, daß man das Wasser, welches man verbessern will, durch reine und lockere Holzasche laufen lasse. Man bedient sich hierzu eines Bottichs, welcher ohngefähr wie ein Stellbottich beschaffen ist, nämlich er muß einen doppelten Boden haben, wo in dem obersten Boden kleine Löcher befindlich sind, auf welchen zuerst eine Schicht reines Stroh gelegt, auf dieses alsdann die Asche ganz locker ohngefähr 18 bis 24 Zoll hoch geschüttet wird, sodann läßt man das ganze Wasser was man zu einem Gebräude Bier benöthiget ist, durch diese Asche vermittelst aufgelegter Rinnen laufen. Das durch diese Asche gelassene Wasser darf nicht lange darauf stehen bleiben, weil es in kurzer Zeit so viel Laugensalz an sich nimmt als nöthig ist, die Säure, welche die Härte verursachet, zu mindern und folglich dasselbe zu verbessern, mithin wird es bald nach dem Auflassen wiederum abgezapfet.

§. 594.

An solchen Orten, wo man mit hartem Wasser versehen ist, und sich der vorangezeigten Hülfsmittel nicht bedienen, gleichwohl aber das Bierbrauen betreiben will, da kann man sich auch durch Anlegung eines Weyhers genugsames und gutes Wasser verschaffen; nur muß man bey Anlegung eines solchen Weyhers auch die gehörigen Vorsichten anwenden, weil man sich sonst dadurch auch Scha-

den zuziehen könnte. Diese Vorsicht bestehet darinnen, daß man vorhero wohl überlege oder ohngefähr zu bestimmen verstehe, wie viel man Wasser aus Quellen oder von Regen- und Schneewasser zu erwarten habe, damit der Weyher nicht zu klein angelegt werde, und aus der unrichtig bestimmten Menge Wassers Schaden entstehe.

Es steht zwar nicht in unsrer Macht starke Wasserergießungen voraus zu bestimmen, um die Größe eines solchen Weyhers hiernach einzurichten; allein dieses steht gleichwohl in unserer Macht, durch Anlegung eines Gerinnes und eines kleinen Fluthbettes in der obern Seite des Dammes den Schaden, welcher bey Entstehung einer grossen Wasserfluth durch das Uebertreten oder einen Durchbruch entstehen könnte, durch gedachtes Hülfsmittel zu verhüten, weil man alsdenn im Stande ist, das überflüssige Wasser abzuleiten.

§. 595.

Wir verfügen uns nunmehro zur Malztenne oder vielmehr zum Malzhause, welches wir, wie bereits oben gedacht worden, in ein Gebäude mit dem Brauhause zu bringen wünschten, weil aus dieser Vereinigung viele Vortheile entspringen, welche sich ein jeder von selbst leicht denken kann, wenn er beydes in der Nähe beysammen zu haben überdenkt.

Vorausgesetzt also, daß das Malzhaus mit dem Brauhause in ein Gebäude gebracht wird, so ist hierbey nur noch folgendes zu erinnern. Die Malztenne soll mit guten Steinen gepflastert, und mit einem, aus gehauenen Quadersteinen bestehenden und gut verkütteten Malzstock versehen seyn, der allenfalls auch aus guten Mauersteinen, und wenn es nicht anders möglich, aus Holz, wozu eichen oder kiefernes das vorzüglichste ist, verfertigt werden kann. Ingleichen darf es auch an Rinnen nicht mangeln, vermittelst welchen das Wasser in den Malzstock gelassen, das

das hinein geschüttete Getreide mit dem Wasser vermenget, und fleißig umgerührt wird. Im Malzstocke selbst wird am Boden ein Zapfen, durch dessen Eröfnung das Wasser abgelassen wird, folglich auch in der Tenne, eine Rinne und Abzug seyn, um durch diese das Wasser nach aussen schaffen zu können.

Es verstehet sich von selbst, daß der Malzstock oder Quellbottich in Ansehung seiner Größe nach der Stärke des Gebräudes und des daher einzuquellenden Getreides eingerichtet seyn müsse.

§. 596.

Da man bey einer wohl eingerichteten Brauerey ohne Unterlaß bey der bequemsten Jahreszeit das Malzmachen fortsetzt, um immer guten Vorrath zu haben, so sucht man sich so einzurichten, daß das Malz, so wie es außer Wachsthum gesetzt und etwas abgetrocknet ist, auf die über dem Malzhause angebrachten Böden in Körben vermittelst einer Winde gebracht, und daselbst gehörig abgetrocknet wird. So wie dasselbe aber genug abgetrocknet ist, so wird es sodann auf demselben Boden so lange in mäßige Haufen gebracht, bis man dasselbe auf den Darrofen bringen und daselbst noch etwas abdarren will.

§. 597.

Es ist bekannt, daß die Darren zum Abtrocknen des Malzes bestimmt sind. Diese Malzdarren sind sowohl in Ansehung der Materialien als der Struktur sehr verschieden. Man hat dergleichen von hölzernen Horden, welche von fingers dicken Weiden, in hölzernen Rahmen geflochten sind, allein diese taugen eben so wenig als solche Darren, welche auf starken neben einander gelegten hölzernen Stangen bestehen, denn sie sind nicht nur von kurzer Dauer, son-

dern man hat auch immer Ursache wegen Feuersgefahr in Sorgen zu seyn.

An andern Orten hat man dergleichen von eisernen Drathe ganz dichte in eiserne Rahmen geflochten, und wieder andere von eisernen Blechtafeln, welche zusammen genietet sind und auf eisernen Stäben ruhen; beyde Arten sind sehr gut und dauerhaft, doch verdienen erstere oder die geflochtenen, leztern noch vorgezogen zu werden, aber da beyde Gattungen ziemlich hoch zu stehen kommen und sich der Ankauf einer solchen Darre allein an 100 Rthlr. beläuft, so sind sie ohnerachtet ihrer Güte an den wenigsten Orten eingeführt, welches sie gleichwohl, theils darum weil sie sehr lange dauern, theils weil auch das Malz auf denselben sehr gut gedarret werden kann, verdienten.

Außer den gedachten Darren hat man auch an manchen Orten thönerne Darren, weil sie wenig kosten; weil keine Feuersgefahren dabey zu befürchten; weil der Dampf und Holzrauch nicht in das Malz ziehen, und dem Biere einen unangenehmen Geschmack mittheilen kann; weil sich das Darren des Malzes mit halber Mühe, und mit geringeren Kosten, darauf veranstalten; und weil endlich auch, alle Holzarten sich hierzu anwenden lassen. Die Satteldarren ziehet man den flachen Darren vor.

Die Struktur dieser Oefen hat nichts besonderes. Sie werden wie die gewöhnlichen Satteldarren angelegt. Jedoch muß man sowohl bey diesen, als bey dräthernen und eisernen Darren, den Ofen zur Erspahrung des Holzes in der Erde, das Einheizeloch aber in die Quere, und zwar in der Mitte anlegen, weil man alsdenn alles kurze und Stockholz mit Nutzen anwenden kann, und die Röhren die Hitze auf beyden Seiten gleich stark verbreiten können.

§. 598.

Da der Herr von Eckhardt eben dieses bestätigt, und zugleich auch die Kachel- oder thönernen Darren empfiehlt,

so wollen wir ihn hier reden lassen. In seiner Experimentalökonomie sagt derselbe S. 478. folgendermaßen:

„Der Ofen worin das Feuer gelegt wird, muß in die Erde gegraben, von Mauersteinen fein lang mit offenen Scharten gemacht, und von aussen herunter mit einer steinernen Treppe von 4 bis 6 Stuffen verfertigt werden. Die lange Saumschwelle der Darre kommt nur anderthalb Ellen von der Erde, auf welchen die Stäbe und Horden liegen, und ein Dach formiren; diese Darre muß frey stehen, damit man um die ganze Darre herum gehen, und das Malz füglich umwenden kann. Die beyden Giebelmauern müssen drey Vierteellen stark seyn, damit sich die Darre wegen der zu tragenden Last nicht schieben kann."

Anstatt nun sonst von einer Spitze der Giebelmauern bis zur andern ein starker hölzerner Baum oder ein langer Balken liegt, welchen man einen Esel nennet, und worauf die Horden mit ihren Oberenden ruhen, welches aber sehr leicht, wegen anhaltender Hitze verbrennet; so müssen wir an dessen statt Stäbe Eisen, Fingers dick und zwey Zoll breit, sechs oder acht Fuß lang, an beyden Enden mit Haken, so viel, als die Länge der Darre fordert, machen lassen, und in einander hängen; diese müssen mit den beyden Enden, durch die Giebelmauern reichen, und hinter einer jeden Mauer durch eiserne Bolzen oder Ankersplinte straff angespannet werden. Ein solcher eiserner Esel hat eine ewige Dauer und ist für Feuer sicher. Hiernächst wird alle dreyvierteelle, durch die ganze Länge der Darre, auf beyden Seiten, ein eiserner Staab, Fingers dick und zwey Zoll breit unten mit dem Ende in einen Kerb der Saummauer, und mit dem obern Ende auf dem Esel mit einem eisernen Nagel fest vernietet, daß der Staab nicht wanken kann. Diese Stäbe bilden eiserne Sparren und werden auch eiserne Darrsparren genannt.

Wenn dieses besorget ist, nimmt der Töpfer das Maas, und verfertigt von Thon breite, ganz fette, lange viereckig-

te Kacheln, Daumens dicke, welche, weil die eisernen Sparren zwey Zoll breit sind, mit dem Leistenende einen Zoll breit aufliegen, und also vier derselben Kacheln, von der Saummauer an, bis auf den eisernen Esel hinauf reichen, damit alsdann von einem Sparren bis zum andern, eine Reihe Kacheln nach der andern zu liegen kommt, und die Darre auf beyden Seiten völlig zugedeckt wird. Hierbey muß der Töpfer, wenn er die Kacheln recht lang viereckicht nach dem Maaße gestrichen und glatt gemacht hat, mit einem eisernen Nagel, oder mit einem hierzu geschnittenen Hölzchen, als ein Strohhalm dick, eine Reihe Löcher neben einander stehen, so, daß man kaum einen kleinen Finger breit Platz dazwischen finden kann, durch welche die Hitze durchgehen muß. Alsdann werden die Kacheln gebrannt und auf die Darre gelegt. Eine solche Kachel kann über drey Groschen nicht kosten, und mit siebenzig, achtzig bis hundert Stücken kann eine ziemliche Darre bedeckt werden, und diese können über acht, zehn bis zwölf Thaler nicht betragen. Inzwischen kann kein einziges Korn durchfallen, und doch alles Malz mit einer hölzernen Schaufel wohl umgewendet, mit sehr wenigem Holze schön gelbbraun gedarret, und eine solche Darre viele Jahre erhalten und genutzet werden.

Auf diese Darre wird nun das gewachsene Malz geschüttet, von unten bis oben, auch bis ganz an die Giebelmauern, gleich geharkt, so, daß die Kacheln an allen Orten Hand hoch mit Malz bedeckt sind, und keine Hitze vergebens durch gehet. Wenn nun das Malz also ausgebreitet ist, wird vom Erlenholze ein mittelmäßiges Feuer darunter gemacht, damit die meiste Feuchtigkeit nach und nach ausdünste, indem es sehr schädlich ist, wenn ganz nasses Malz sogleich mit großer Hitze angegriffen wird, als wodurch alle Lieblichkeit vergehet *). Es muß nur gelinde abtrocke-

*) Naß darf das Malz niemals auf die Darre gebracht werden, weil es dadurch viele Kräfte verliehrt, sondern es muß vorhero

nen; und wenn denn nicht vieler Broden davon gehet, werden einige dürre Spalten Holz nachgeleget, das Malz inmittelst einmal umgeschöpft, bis es zu knacken und zu platzen anfängt, so als wenn man Kaffee in einer Trommel oder Pfanne röstet. Hiermit fährt man so lange fort, bis das Malz so gelbbraun aussiehet, wie ein Honig- oder Pfefferkuchen; dann wird solches mit einer hölzernen Harke abgezogen, die Kacheln werden mit einem langen Besen rein abgekehret, und ein anderes Malz, wie zuvor, ausgebreitet, da denn in einem Tage mit einem halben Fuder Holze ein großes Malz wohl gedarret werden kann. Dabey sage ich, daß es sehr rathsam ist, wenn man das Malz lieber etwas braun, als zu helle blaß gelb ausdarret, immaßen ein Bier allezeit besser aussiehet, wenn es recht braune Farbe und gelblichten Gischt hat, als wenn ein Bier wie Leimwasser, oder wie Kofent aussiehet. Es schmeckt auch ein braunes Bier von etwas hart gedarrten Malze viel herzhafter und gewürzter, als ein blasses *).

§. 599.

Der wesentliche Unterschied der thönernen Darren, gegen Dräthernen, bestehet darin, daß man statt Dräthener

---

erst abwelken, wovon weiter unten ein Mehreres gesagt werden wird.

Anmerk. d. Herausgebers.

*) Man muß sich in diesem Falle nach dem Geschmack der mehresten Menschen richten, denn z. B. anjezo trinken die mehresten lieber ein weißes nicht so scharf gedarrtes Bier, als wie das sehr braune, und was das liebliche und kräftige oder geistreiche anbelangt, so sind die lichten Biere, welche von wenig gedarrten Malze gemacht werden, kräftiger oder geistreicher als die von zu scharf gedarrten Malze, wenn sie nämlich gehörig gemacht worden sind.

Anmerk. d. Herausg.

oder eiserner Horden, ordentliche und zwar nur unglassurte Töpferkacheln, anwendet, welche mit diesen zwar gleiche Höhe, jedoch mehrerer Dauerhaftigkeit halber, eine etwas geringere Breite haben müssen. Man giebt ihnen die Stärke der gewöhnlichen Ofenkacheln, versiehet sie an den Seiten mit Falzen, und schiebet sie dergestalt an einander, daß die Oberfläche, die Gestalt eines gespundeten Breterbodens gewinne. Die Fugen werden mit Lehm verstrichen, um das Durchdringen des Rauches zu verhindern.

Wem diese Kacheldarre noch zu kostbar scheinen kann, der wird vielleicht seine Rechnung bey wohl gearbeiten Thonhorden, die er zu mehrerer Befestigung mit querüber gehenden thönernen Stäben versehen lassen muß, finden; wiewohl die Kacheldarren den Vorzug behaupten, weil sie tüchtiger, und um so dauerhafter sind, im Fall man in der Mitte eine mäßige eiserne Stange, worauf die Horden ruhen können, ganz durchgehen läßt.

Vor einigen Jahren hat man eine neue Art Malzdarren von gebrannten Ziegeln anstatt der Horden erfunden, wovon ich unter Tab. V. eine Zeichnung, so wie die Beschreibung und Erklärung beygefügt habe, um diese neue Erfindung für Liebhaber nützlicher Dingen bekannter zu machen.

§. 600.

Von den Getreide- und Vorrathsböden, welche über dem Brau- und Malzhause in dem obersten Stockwerke unter dem Dache über einander angelegt werden sollen, wäre nachfolgendes zu erinnern: Ihre Anzahl muß mit dem benöthigten Getreide- und Malzvorräthen in gehörigem Verhältnisse stehen; denn je stärker das Brauwesen betrieben wird, desto größer muß auch der Getreide-, Malz- und Hopfenvorrath seyn, und daß um so mehr, wenn man aus seiner Brauerey einen ansehnlichen Nutzen erlangen will,

denn von allen diesen muß man billig auf ein Jahr mit Vorräthen versehen seyn.

Die zu vorgedachten Vorräthen nöthigen Böden sollen mit recht guten Bretern gedielt, so wie das Dach mit genugsamen Oefnungen oder sogenannten Kap-Fenstern versehen seyn, damit man dem Getreide genugsamen Luftzug verschaffen könne. Um die Tauben und andres Geflügel, so wie auch Regen, Schnee und Sonne von den Böden abzuhalten, so ist es nothwendig, daß die Dachöfnungen nicht nur mit eisernem Gegitter versehen, sondern auch wohlpassende Läden angebracht werden. Daß zu einem Gebäude ein gutes Dach gehöre, verstehet sich wohl von selbst; doch ist hierbey zu erinnern, daß ein doppeltes gut in Kalk gelegtes Ziegeldach, theils Regen und Schneegestöber, theils Feuersgefahr abzuhalten, das vorzuglichste ist.

§. 601.

B. Vom Einkauf des zum Bierbrauen nöthigen Getreides.

Wenn das Brauhaus nebst den übrigen hierzu gehörigen Behältnissen, welche im vorhergehenden angegeben worden, gehörig und dauerhaft angelegt, auch auf gutes Wasser die nöthige Rücksicht genommen oder das fehlerhafte verbessert ist, so ist nun das nothwendigste, gutes Getreide und Hopfen anzuschaffen, weil ohne beyde Stücke kein gutes Bier gebrauet werden kann, wobey denn das Malz nach den Absichten des Brauherrn entweder an der Luft oder vermittelst des Feuers gedarret wird.

So wie bey allen Gewerben der mehreste Gewinn daher entstehet, wenn man von den benöthigten Materialien zur gehörigen Zeit und in genugsamer Menge und Güte mit baarem Gelde einkaufen oder genugsame Vorräthe anschaffen kann, so ist es auch beym Brauwesen. Denn wer nicht im Stande ist, sich wenigstens auf ein Jahr lang mit

genugsamen Getreide und Hopfen zu versehen und dieses baar zu bezahlen, folglich weder aus den wohlfeilen Preisen Nutzen ziehen, noch auch mehrern Bierkunden eine Zeitlang Credit geben kann, der wird auch den Vortheil nicht aus seiner Brauerey ziehen können, wie ein anderer, welcher alles dieses zu thun vermag. Derjenige also, der mit Vortheil Getreide und sonstige zum Brauwesen nöthig Dinge gut einzukaufen verstehet, der hat nicht allein den Vortheil, daß er gutes Bier brauen und mit gutem Vortheil wohlfeiler wie andere, welche dieses nicht können, absetzen kann, sondern er hat auch einen weit stärkern Abgang zu hoffen.

§. 602.

Getreide mit Vortheil einzukaufen, heißt nichts anders als hierzu die bequemste Jahreszeit nicht außer Acht zu lassen, und diese ist ungefähr vom Monat November bis gegen den Merz hin, weil zu der Zeit am mehresten ausgedroschen wird, wobey man aber auch zugleich auf gute Waare zu sehen hat, und hierbey nicht die Ersparniß am unrechten Orte anzubringen suche, und um vielleicht einige Groschen, durch geringes Getreide zu erhalten, alsdann in der Folge durch schlechtes Malz und eben so schlechtes Bier mehrere Thaler verliere als man Groschen ersparte.

§. 603.

Diejenigen welche gutes Bier brauen, wissen nur zu gut, daß auf gutes Getreide hierzu gar vieles ankommt. Wer also selbst keine Kenntniß hiervon hat, oder das Geschäfte des Einkaufs in eigner Person nicht übernehmen kann, der muß allerdings hierzu einen getreuen und verständigen Mann wählen, welcher theils die Gegenden, theils die Landwirthe kennt, wo man sich auf einen guten Getreidebau befleißiget. Damit man aber auch wisse, was unter

guten Getreide zum Bierbrauen zu verstehen sey, so wollen wir hiervon die nöthigen Regeln bekannt machen.

Man soll erstlich nicht ohne Noth solche Gerste oder Weizen einkaufen, welche auf Schafmiste gewachsen sind; weil die Erfahrung lehret, daß beyde Getreidearten solchergestalt erzeugt, dem Biere selbst einen widrigen Geschmack mittheilen. Diesen Umstand kann man freylich dem Getreide nicht ansehen, sonder man muß dieses blos durch Erkundigung zu erfahren suchen. Der zweyte gewiß nicht unwichtige Umstand ist der, daß man weder unreines noch zweywüchsiges Getreide einkaufen müsse, weil beydes viel Nachtheil beym Bierbrauen zuwege bringt. Wenn nach der Gerstensaat anhaltende trockene Witterung einfällt, so gehet die Gerste nicht alle zugleich auf, und dieses nennt man in der Sprache der Landwirthe zweywüchsig. Die späten Aehren kommen nicht zu ihrer Vollkommenheit, und die Körner werden flach und taub. Nicht minder nachtheilig ist es, wenn die Gerste in Schwaden gelegen, und diese anhaltenden Regenwetter ausgesetzt gewesen, oder wohl gar in Schwaden gekeimet hat. Nie muß man, wenn man gutes Bier zu brauen gedenkt, zweywüchsige, oder im Felde ausgewachsene, oder sonst mit andern Gesäme vermischte Gerste zum Malzmachen einkaufen, weil hieraus nicht nur der Nachtheil entstehet, daß dergleichen Getreide schlechtes Malz sondern auch übelschmeckendes und trübes Bier giebt. Was von der Gerste gilt, gilt auch vom Weizen.

Ob die Gerste lange auf dem Schwade gelegen? ob sie ausgekeimt war? ob sie voll oder schwachkörnig ist? und ob sie mit Hafer oder sonstigen Unkrautgesäme vermischt ist? Dieses kann keinem Kenner verborgen bleiben, folglich wird er sich hüten, dergleichen Getreide einzukaufen.

§. 604.

Man hat zwar Mittel unreines Getreide von den beygemischten Körnern, so wie die flachen Körner davon ab-

zusondern: aber warum will man sich ohne Noth, Mühe, Arbeit und Geldverlust zuziehen: dergleichen unreines Getreide zum Bierbrauen zu kaufen, kann uns nur der Mangel des bessern oder die höchste Noth zwingen, und wenn ein solcher Fall eintreten sollte, so bleibt kein anderes Mittel übrig, solch unreines Getreide, ehe es zum Mälzen angewendet wird, von allem Zusatz und flachen Körnern zu befreyen, damit man gutes und egal gewachsenes Malz und gutes Bier erhalte, so wie man alsdann die erhaltenen schlechten Körner und Unkrautgesäme zum Schroten und Viehfutter verwenden muß.

Man hat verschiedene Arten von Gerste, welche zwar alle zum Bierbrauen angewendet werden können. Allein unter allen diesen Gattungen verdient gleichwohl die große zweizeilige Sommergerste, welche fein dünnschälig, folglich auch mehlreich und recht großkörnig ist, den Vorzug zum Bierbrauen.

Es giebt wohl hin und wieder solche Wirthe, welche, um an dem Scheffel Getreide einige Groschen zu ersparen, lieber geringes Getreide zum Bierbrauen einkaufen, (zumal wenn sie viele Zwangbierkunden haben, welche nach ihrer Meynung das Bier nehmen müssen wie es ist). Allein sie sehen nicht ein, daß sie die Speckseite nach der Wurst werfen, und daß sie weit mehr Bier absetzen würden, wenn dasselbe gut sey; denn kein Mensch wird wohl sein Geld für Gauche ausgeben, wenn er an andern Orten für das nämliche Geld Wein erhalten kann.

§. 605.

C. Vom Einkauf des Hopfens.

Gute Hopfenvorräthe gehören besonders mit zu einer wohl eingerichteten Bierbrauerey, weil dadurch öfters in einem einzigen Jahre gar leicht einige Hundert Thaler gewonnen oder verloren werden können. Denn wer sich den

Betrügereyen der Hopfenhändler aussetzt, oder bey Hopfenmangel alsdann schlechten Hopfen zu kaufen und diesen dennoch theuer bezahlen soll, der verliert gewiß einen beträchtlichen Theil bey seiner Bierbrauerey, so wie der klügere, wie gedacht, ansehnlich gewinnen kann.

Der Hopfen geräth bekanntermaßen gar selten zwey, noch weniger aber drey Jahre nach einander, so wie denn auch die Gelege, woraus er gewonnen wird, auch die Art derselben zu messen, und für dem Verderben aufzubewahren, beym Hopfeneinkauf gar sehr in Betrachtung zu ziehen ist. Auch von diesem Produkte muß man Kenner seyn, wenn man nicht erst mit Schaden klüger werden will.

Wer nicht selbst in solcher Verfassung ist, sich guten und genugsamen Hopfen zu erbauen, (wie vielen Vortheil der Hopfenbau gewährt, haben wir schon im ersten Bande erwiesen), der muß den besten Hopfen, welcher nur zu erlangen ist, bey wohlfeilen Zeiten einkaufen, weil er gar öfters in der Geschwindigkeit zu einem außerordentlich hohen Preise in die Höhe steiget, so, daß derselbe drey, vier und mehrmal theurer bezahlt werden muß. Man muß sich ferner für den Betrügereyen der Hopfenhändler zu schützen wissen; und endlich muß man denselben auch für den Verderben gehörig aufzubewahren verstehen.

§. 606.

Die Güte des Hopfens kann man theils aus den Gelegen, wo er erbauet worden, beurtheilen, noch mehr aber aus seinem äußerlichen Ansehen und innerlichen guten Eigenschaften. Guter Hopfen muß nicht nur aus schönen langen und starken Häuptern bestehen, sondern er soll auch gelbbraun von Farbe seyn, dabey einen starken gewürzhaften Geruch haben, mehlreich und voller klebrichter Feuchtigkeit seyn, welches alles man leicht entdecken kann, wenn man denselben zwischen den Fingern zerreibt. Hat der

Hopfen diese Eigenschaften, so kann man sich den wahren Nutzen von ihm versprechen, und man kann davon einkaufen, so viel als man nur will und kann. Denn dem Verderben ist er nicht unterworfen, wenn er sorgfältig aufbehalten wird, sondern er kann wohl 50 und mehr Jahre mit Vortheil aufbewahrt werden, weil er durch die Länge der Zeit mehr an Güte zu als abnimmt.

Was die Betrügereyen der Hopfenhändler und Aufkäufer anbelangt, so bestehen diese theils in Verfälschung der Waare, theils in unrichtigem Maaße, welches sie beym Ausmessen durch künstliches Schwenken und Auflockern sehr gut zu machen wissen, und nicht selten findet sich der Hopfen viel schlechter als die Probe war, und in der Mitte der Hopfensäcke ist der Hopfen ebenfalls öfters von noch schlechterer Beschaffenheit, mithin hat man wohl Ursache hierbey auf seiner Hut zu seyn, wenn man nicht betrogen seyn will.

§. 607.

Hat man den Einkauf des Hopfens besorgt, so ist es nun von nicht minderer Wichtigkeit denselben auch so aufzubewahren, damit er nicht an Güte verliere, weil eine nachlässige Verwahrung ihm seiner Kräfte beraubt, so wie er im Gegentheile bey guter Verwahrung, an Güte zunimmt. Das allerbeste und zuverlässigste Mittel, den Hopfen viele Jahre lang bey vollkommenen Kräften zu erhalten, haben uns wohl die Engländer am besten gelehrt.

Da mein Lehrmeister, den Hopfen recht gut aufzubewahren, der Herr von Eckhart ist, und dessen Buch vielleicht nicht in vieler Händen seyn dürfte, so will ich das Verfahren damit, so wie ers in seiner Experimentalökonomie sehr deutlich selbst beschreibt, hier anführen; vielleicht kann einer oder der andere aus dieser Lehre Nutzen ziehen. Er saget also:

„In England und Schweden finden sich Kaufleute, die

bereits seit hundert und mehr Jahren in Braunschweig, Gorleben und Lenzen, in der Mark Brandenburg, jährlich bey wohlfeilem Preise viele tausend Scheffel Hopfen in Butten pressen lassen, um, wenn Mißjahre und theure Preise erfolgen, Vorrath zu haben, so blei en doch die Deutschen — staarblind *) und bezahlen öfters, wie ich Anno 1743. gesehen, den Scheffel für 5—6 Groschen, An. 1745. aber für 1 Thlr. 20 Gr., ja an vielen Orten für 2 Thlr. Ob auch gleich die Engländer damals, um Profit zu machen, noch aus Erbarmniß (aus Erbarmen läßt sich bey Kaufleuten wohl nicht gedenken, Gewinn ist die Losung) viele tausend Centner Hopfen wieder heraus sendeten, so bleibt es doch bey der alten Leyer **).

Da nun in England und Schweden sich Kaufleute finden, die für funfzig tausend Thaler Hopfen zehn bis zwanzig Jahr alt liegen, und keine Sorge haben, er mag alt oder neu seyn, und ich meines Orts in meiner Jugend viel große Parthien selbst einballiren helfen; so wollen wir diese Weise lehren, und als eine Grundregel annehmen.

Wenn nun der Hopfen nicht alle Jahre geräth, und daher oft um den vierten Theil theurer wird; so müssen wir in guten Jahren, bey dem wohlfeilsten Preise jederzeit, wenn gleich noch Vorrath vorhanden ist, dennoch eine gute Parthie fein reifen, von langen und starken Häuptern, gelbbraunen und harzigten Hopfen einkaufen. Ich sage, die Köpfe

*) Die mehresten sind's leider noch bey allen guten Lehren, und sie kaufen immer von andern theuern Hopfen.

Anm. d. Herausg.

**) Wahrscheinlich wirds auch noch lange bey dieser Leyer bleiben: denn bis jetzt kenne ich noch keine Oekonomen, welche sich dieses so nützlichen Zweiges in Deutschland recht angelegen seyn ließen.

Anm. d. Herausg.

Köpfe müssen fast Fingers lang, gelbbraunes und so fett seyn, daß, wenn man eine Hand voll zusammen drücket, alles wie pechicht zusammen bleibt. Es darf auch nicht ein Blatt von den grünen Rankenblättern darunter seyn.

Hiernächst wird von vier Zoll dicken eichenen Bohlen oder Dielen, ein viereckichter Zargen, ohne Boden, zwey Ellen ins Gevierte breit und hoch, mit Riegeln gemacht, worin von grober Rolleinwand akkurat viereckichte Säcke mit Bindfaden genähet, gefertiget, und allezeit angeklammert, und den Schragen oder Zargen unter eine große Presse gestellet werden. Dieser Sack wird voll Hopfen geschüttet, eine so große viereckichte Bohlenplatte darauf geleget, und zugepresset; so bleibt auf den Boden nur Fingersdicke Hopfen und es wird damit fortgefahren bis der Sack voll ist. Dann wird der Sack zugenähet, der Schragen abgenommen, und so fortgefahren.

Diese Ballen Hopfen werden auf dem Boden nun übereinander geleget, und bis zum Verbrauche aufgehoben, es können also funfzig Scheffel Hopfen in solche kleine Ballen gepresset werden. Auf solche Art bleibt der Hopfen bey seiner Güte, und wenn selbiger funfzig Jahr alt würde.

Wenn nun zu einem Brauen Hopfen erfordert wird, so wird ein solcher Ballen an einer Ecke aufgemachet, und mit einem scharfen Beile, indem kein Hopfenblatt mehr zu sehen, und die Masse sich wie braunes Pech hauen läßt, die erforderlichen Pfunde abgehauen, und in der Braupfanne wie anderer Hopfen behandelt. Wer davon etwas in den Mund nimmt, wird sich über die Kraft und Delikatesse wundern, das Bier wird besser, und der Eigner hat jederzeit wohlfeilen Hopfen.

Wer sich der vorgedachten Methode nicht bedienen will oder kann, der muß doch wenigstens die Vorsicht gebrauchen, und seinen Hopfen in großen starken Säcken verwahren und in diese gut und fest eintreten lassen, alsdann

aber, wie vorgedacht, dergleichen Sack auf einen der Sonne nicht ausgesetzten Boden in Verwahrung bringen lassen.

§. 608.

D. Von Zubereitung des Malzes.

Wenn Getreide- und Hopfeneinkauf besorgt ist, so ist das erste Geschäfte das Malzmachen. Die Absicht des Malzmachens gehet dahin, die mehlichte Substanz der Frucht zu verdünnen, deren natürliche Schleimigkeit zu zerstören, und sie also dadurch zur Vermischung mit dem Wasser, auch der darauf folgenden Weingährung, geschickt zu machen.

Dieser Entzweck wird durch das Einweichen oder Aufquellen der Früchte im Wasser, alsdann durchs Keimen oder Wachsen, und endlich durch Trocknen oder Darren erreicht. Als diese auf einander folgenden Geschäfte müssen mit der pünktlichsten Genauigkeit vollzogen werden, wenn man sich einen guten Erfolg davon versprechen will. Wie man dabey verfahren müsse, um gutes Malz zu erhalten, soll nun im folgenden gelehret werden.

§. 609.

Die beste Zeit zum Malzmachen kommt zuerst in Betrachtung. Die heißen Sommermonate sind am wenigsten zum Malzmachen geschickt, weil sich zu der Zeit die Frucht beym geringsten Versehen überwächst, und das aus solchem Malze bereitete Bier ist nicht nur kraftlos, sondern es wird auch weit geschwinder sauer. Bey strenger Winterkälte ist man ebenfalls vielen Unbequemlichkeiten ausgesetzt: denn die auf der Malztenne befindlichen Steine sind zu kalt, und das Wachsen des Getreides wird also dadurch verhindert, ausgenommen man müßte einen Ofen auf die Malztenne setzen lassen, um durch mäßiges Einfeuern eine temperirte Wärme in diesem Behältnisse herzustellen.

Da nun aus den vorangeführten zu ersehen ist, daß sowohl die große Hitze als strenge Kälte verhindern, gutes Malz zu bereiten: so folgt hieraus, daß man zu diesem Geschäfte eine bessere Jahreszeit wählen müsse, und in den erst gedachten Jahreszeiten nie anders als nur im äußersten Nothfalle zum Malzmachen schreiten dürfe, welche Nothmälzerey aber nur selten bey wohl eingerichteten Bierbrauereyen statt finden wird. Die beste Jahreszeit zum Malzmachen ist daher der Frühling und der Herbst.

§ 610

Wenn die zum Malzmachen bestimmte Frucht keimen und wachsen soll, so muß sie vorher gehörig eingeweicht werden; das zum Einquellen nöthige Gefäß ist §. 595. bemerkt. Ist dieses Gefäß von Holz, das heißt ein Quellbottich, so ist die erste Verrichtung, daß derselbe gehörig gereiniget und eingequellt werde, damit das Wasser auch auf der Frucht stehen bleiben möge. Der Stellzapfen wird mit Stroh umwunden eingesetzt, damit beym Abzapfen des Wassers keine Körner verloren gehen können.

Die Frucht, welche man einweichen will, wird nach §. 582. vom Boden in den Quellbottich gelassen, das kalte Wasser vermittelst angebrachter Rinnen darauf gebracht, dabey fleißig umgerührt, und mit dem Zugießen des Wassers so lange fortgefahren, bis dasselbe wenigstens einen Schuh hoch über dem Getreide stehet, wobey man zugleich alle obenauf schwimmende leichte Körner oder Unrath aufs beste wegzunehmen sucht.

§. 611.

Wenn das erste Wasser vier und zwanzig Stunden auf dem Getreide gestanden hat, so wird dasselbe abgezapft und wieder so viel frisches darauf gelassen, daß dasselbe wenigstens eine Vierteelle hoch darüber stehe, welches Ablassen und Aufgießen des Wassers einigemal wiederholt wird bis

die Frucht genug gequollen ist. Die wenigsten Mälzer halten dieses für nothwendig, ohne eine andere Ursache als die Bemühung angeben zu können; allein an solche Leute darf man sich nicht kehren, weil selten einer nach guten Grundsätzen handelt, sondern gewöhnlich alle das Liedchen singen: daß es ihre Gros-Grosväter auch so gemacht haben und gleichwohl Bier gebrauet hätten. Doch darf diese öftere Veränderung des Wassers nur beym Frühlings- und Herbstmälzen, oder überhaupt, wenn die Witterung warm ist, unternommen werden. Denn bey kalter Jahreszeit, oder im Winter kann das mehrmalige Verändern des Wassers eher unterbleiben, weil man jetzt das Schleimig- und Sauerwerden des Wassers nicht so zu befürchten hat, als bey der Wärme. Daß aber dergleichen schleimig gewordenes Wasser dem Getreide nicht zum Vortheil sondern zum Nachth•il gereicht, dieses wird jeder Unbefangene leicht einsehen können, ohne daß ich nöthig habe, eine weitläufige Erklärung davon beyzufügen.

Die mehr oder weniger warme Witterung entscheidet das frühere oder spätere genugsame Quellen des Getreides. Denn zuweilen sind hierzu nur zwey bis drey Tage nöthig, bisweilen aber auch wohl vier, ja selbst altes oder neues Getreide, so wie das mehr oder weniger weiche Wasser trägt hierzu etwas bey. Doch da man hierbey keine Zeit noch Tag noch Stunden anzugeben vermag, so hat man andere Kennzeichen, welche entscheiden, wenn das Getreide genug gequellt ist, und zum Wachsen aus dem Bottiche gebracht werden muß. Die gewöhnlichste und ganz sichere Farbe ist, wenn sich das Korn über den Nagel biegen läßt, oder wenn man damit auf Holze wie mit Kreide schreiben kann. Weizen darf nicht so lange weichen als Gerste.

Dieser Zeitpunkt muß sehr wohl in Acht genommen werden, weil hiervon die Güte des Malzes mit abhängt. Denn ein zu langes Einquellen, verursacht Fäulniß in der

Frucht, und zu wenig gequelltes, pflegt nicht so wie es seyn soll zu wachsen, folglich ist beydes schädlich.

§. 612.

An einigen Orten pflegt man das Einquellen des Getreides dergestalt zu bewirken, daß man die Gerste in Haufen bringt, und die solchergestalt in Haufen befindliche Gerste mit genugsamen Wasser so lange anfeuchtet, bis sie genug gequollen ist, wobey sie aber sehr öfters unter einander geschipt werden muß, damit alle Körner genugsame Feuchtigkeit erhalten. Allein so gut dieses Verfahren gleichwohl manchen scheinen möchte, so verdient es doch keine Nachahmung, sondern erstere Art behält den Vorzug, und zwar aus folgenden nicht unwichtigen Gründen. Nicht überall kann der Brauherr oder Mälzer zu allen Stunden bey den Arbeitern zugegen seyn. Da nun aber bey dieser Art des Einquellens schlechterdings ein sehr öfteres Umarbeiten nothwendig ist, damit alle Körner genugsame Feuchtigkeit zum Quellen erhalten, und wenn dieses nicht geschiehet, das Getreide alsdann auch nicht gleich gut wachsen kann, folglich aus schlechten ungleichen Wachsthume, schlechtes Malz entstehet, so siehet man sehr wohl ein, daß dieses nicht die beste Art seye. Denn wer sich auf fremde Personen verlassen will, der ist mehrentheils verlassen genug, und das Sprichwort: Wer seine Sachen will haben recht, der muß selbst seyn Magd und Knecht, trifft hier sowohl wie bey vielen andern wirthschaftlichen Verrichtungen immer mehr als zu gut ein.

§. 613.

Hat man sich von dem gehörigen Grade des Aufquellens durch die angestellten Proben überzeugt, so muß alsdann das Wasser ohne Anstand abgelassen, und dessen Stelle nochmals mit frischem Wasser ersetzet, dieses alsobald wieder abgezapfet, und die gequellte Frucht auf einen mit

Steinen gepflasterten Boden, erstlich nur ganz dünne ausgebreitet, damit die überflüßige Feuchtigkeit etwas ablaufe, alsdann aber nach Verhältniß der warmen oder kalten Witterung in mehr oder weniger hohe Scheiben oder Haufen gebracht werden. Bey mäßig warmer Witterung können die Haufen etwa 12 Zoll hoch angelegt werden, so wie man denn bey kaltem Wetter mit Erhöhung der Haufen wohl auf 20 Zoll und drüber steigen kann, je nachdem die Witterung mehr oder weniger kalt ist. Ja wenn im Winter bey großer Kälte gemälzt wird, und auf der Malztenne nicht eingeheitzt werden kann, so muß man das Getreide entweder mit härnen Decken oder aber mit Stroh gehörig belegen, um dadurch die innerliche Erhitzung und somit das Auswachsen zu befördern. Bey warmer Witterung pflegt die Feucht oftmals schon den andern Tag zu treiben anzufangen, oder zu wachsen. Sie muß daher öfters umgewendet oder umgeschippt und dieses Umwenden, um so öfters wiederholt werden, je mehr man das übereilte Wachsthum, oder die Erhitzung des Getreides zu fürchten hat. Der Weizen pflegt auch eher in Keime zu schießen als die Gerste.

Den rechten Grad im Wachsen des Getreides zu treffen, gehört mit zur Geschicklichkeit eines Mälzers, und da vom rechten Wachsthume gutes oder schlechtes Malz und von diesem das gute oder schlechte Bier mit abhängt, so siehet man leicht ein, daß man bey dieser Arbeit alle mögliche Sorgfalt anzuwenden habe, so, daß das Malz weder zu wenig noch zu viel wachse. Wenn die Haufen den rechten Grad von Wärme haben, so ist der gehörige Keim binnen 2 oder 3 Tagen völlig da. Um in diesem wichtigen Zeitpunkte nichts zu versäumen, so thut man wohl, die Haufen nach Verlauf von 24 Stunden zu untersuchen, um zu sehen, ob die Körner besonders in der Mitte zu keimen anfangen, welches von der mehr oder wenigern Wärme abhängt. Findet man nach dieser Zeit das Auskeimen, so

muß der Haufen umgestochen werden, weil die in der Mitte liegenden Körner wegen mehrerer Wärme geschwinder als die obersten zu wachsen pflegen. Zeigen sich aber zu der Zeit noch keine Keime, so ist dieß ein Zeichen, daß es zu kalt sey, und der Haufen kann alsdann etwas höher gemacht oder mit etwas bedeckt werden, doch hüte man sich, die Wärme und das Wachsthum zu übertreiben. Denn je allmähliger das Wachsen von statten gehet, desto besser ist's.

§. 614.

Damit man nun aber auch wissen möge, was man unter rechten Wachsthum des Getreides verstehe, so dient zur Nachricht: daß blos die Wurzelkeime hervor kommen müssen, und wenn diese ungefähr ¾ Zoll lang gewachsen sind, so ist es hinreichend; aber niemals soll der Graskeim oder das Blatt mit hervorschießen. Man hüte sich also dieses abzuwarten, sondern breite die Frucht, die vorbemerkte Wurzelkeime getrieben, ohne Anstand ganz dünne, höchstens 2 Zoll dicke auf der Malztenne auseinander, vergesse dabey das öftere Umwenden nicht, damit das fernere wachsen unterbrochen werde, und zeigen sich mit den Wurzeln zusammengewachsene Klumpen, so sollen diese auseinander gerieben werden.

Dieses solchergestalt gewachsene Getreide läßt man sodann, entweder auf der Tenne oder auf dem Boden allmählig abwelken, wobey das öftere Wenden nicht zu vergessen ist. Nur ist das Abwelken oder Trocknen nicht zu übereilen, noch weniger das Malz naß auf die Darre zu bringen, weil man ihm sonst seine Kräfte rauben würde.

Will man sogenanntes Luftmalz zum Weißbiere machen, so ist hierbey weiter kein Unterschied, als daß man das gewachsene Malz auf dem Boden und daselbst so lange in der Luft liegen läßt bis es ganz knochendürre geworden ist, und verwahrt es sodann in Haufen daselbst bis zum Gebrauch

auf. Bier von Luftmalze bereitet, bekommt zwar keine so dunkle Farbe als das von Darrmalze; allein da der Kern von erstern seine völlige Flüssigkeit behält, so giebt es ein angenehmeres und geistreicheres Getränke als letzteres, welches schon längst anerkannt ist, ob gleich der Herr von Eckhart das Gegentheil behauptet hat.

§. 615.

E. Vom Darren des Malzes auf der Darre.

Von den verschiedenen Malz-Darren ist bereits oben §. 597 und 98. geredet worden, mithin haben wir allhier nur das Darrgeschäfte selbst abzuhandeln. Wenn man Malz auf der Darre trocknen will, so muß man hierzu Holz haben, und zwar gutes Holz, im Fall man nicht andere Brennmaterialien hierzu hat und anwenden kann. Jedem guten Landwirth ist es bekannt, daß grünes Holz nicht nur schlecht brennt, und viel Rauch verursacht, sondern daß dasselbe auch nur die Hälfte so viel Hitze giebt als recht ausgetrocknetes, folglich muß man trocken Holz wählen, wenn man nicht Verlust an Gelde leiden, und vielleicht auch verräuchertes Malz haben will. Das Ellernholz pflegt man den übrigen Holzarten vorzuziehen, weil es wenig Rauch und dennoch eine helle Flamme giebt. Doch da dieses nicht aller Orten gleich gut zu haben ist, so bedient man sich auch anderer trockener Holzarten.

Wo man hölzerne oder dräthene Darren hat, da thut man wohl, wenn man Ellernholz zum Darren anwendet, wer sich aber der §. 599. vorgeschlagenen töpfernen Darren bedient, der kann sich hierbey aller Holzarten bedienen, selbst Reißig hierzu anwenden, und noch besser Stock- oder Stammholz hierzu gebrauchen, weil die wohl ineinander gefügten und gehörig verschmierten Kacheln, allem Rauch den Durchgang versagen.

§. 616.

Wenn man sein Malz auf der Darre darren will, so hat man hierbey verschiedene Regeln zu beobachten, die in folgenden bestehen:

1) Das Malz muß höchstens nur 3 bis 4 Zoll hoch, so gleich als möglich auf der Darre ausgebreitet werden; 2) wird nur ein schwaches Feuer im Darrofen angezündet; 3) so wie das Malz warm zu werden anfängt, fleißig gewendet; und 4) soll dasselbe nicht zu scharf gedarrt werden.

Durch die gelinde und allmählig vermehrte Wärme wird das Malz einen feuchten Broden oder Dampf herfür bringen, da man denn so lange mit Verstärkung des Feuers warten muß, bis sich dieser mehrentheils verzogen hat. Durch das allmählig verstärkte Feuer wird das Malz alsdenn zu einer Art von Knacken gebracht, welches demjenigen ähnlich ist, welches man beym Kaffeebrennen bemerkt, und jetzt fängt es an eine gelbliche Farbe zu bekommen, die nach und nach ins Braune fällt, wobey man alsdenn wohl acht haben muß, daß das Malz nicht zu lange liegen bleibe und gar schwarz werde.

Es ist nothwendig, den gehörigen Grad des Darrens zu bestimmen. Ein zu scharf gedarrtes Malz verliehrt einen ziemlichen Theil seiner besten Kräfte, und theilt dem Biere nicht nur einen brandigen höchst unangenehmen Geschmack mit, sondern es wird auch sogar der Gesundheit nachtheilig. Das gar zu wenige Darren verursacht, daß das Bier keine angenehme Farbe erhält. Der Mittelweg zwischen blaßgelb und schwarzbraun, welches hochgelb ist, ist immer der beste. Sobald also das Malz die gedachte Farbe erhalten hat, so muß es ohne Anstand von der Darre genommen, die Darre aber mit frischen beschüttet, und dieses eben so wie vorher gedacht, behandelt werden. Das fertige Malz

hingegen wird auf einen trockenen Boden in Verwahrung gebracht.

Noch ein paar Worte über die Liebhaberey des sehr dunkelbraunen Bieres. Viele Brauer halten deswegen auf ein stark gedarrtes Malz, weil die dunkelbraune Farbe vielen Trinkern mehr als die helle Farbe gefällt, auch das davon gebrauete Bier, nach ihrer Meynung einen bessern Gischt geben soll, der sich länger hält als der Gischt bey hellen Biere: Allein man irret sich, und die dunkle Farbe ist gar keine Anzeige, daß es besser oder fett, geistig und nahrhaft sey. Das milde öligte Wesen des Kornes wird durch das starke Feuer, in ein hitziges feuriges Oel, und der Schleim in einem dem Harze ähnlichen erhitzenden Körper verwandelt werden. In Ansehung des stärkern und mehr bleibenden Gischtes als von welchen man auf die Stärke des Bieres schließt, irrt man gar sehr. Man hat Biere von Malze, welche nur gelblicht auf der Darre gemacht werden, woraus ein ganz helles Bier beynahe wie Weißbier gebrauet wird. Dieses Bier hält, wenn ordentlich bey der Bearbeitung zu Werke gegangen wird, alsdenn weit mehr Gischt, als scharf gedarrtes oder dunkelbraunes Bier; welches also Beweises genug ist, daß leicht gedarrtes Malz stärkeres Bier gebe als scharf gedarrtes. Der Gischt beym Braunbiere ist nur alsdann eine Probe seiner Stärke, wenn derselbe ganz zart und milchicht bleibt, ist derselbe aber grob, oder macht er große Blasen, so giebt derselbe keine Probe ab.

Da nun aber bey vielen Menschen einmal das Vorurtheil herrscht, daß dunkles Bier besser als dasjenige sey, welches eine helle Farbe habe, so muß man sich in diesem Stücke nach dem Geschmacke seiner Kunden richten. Allein dieserhalb ist es nicht nothwendig das ganze Malz schwarzbraun zu darren und das Bier dadurch zu schwächen, sondern man handelt vorsichtiger, wenn man bey jedem Gebräude nur etliche Mulden voll Malz besonders auf der

Darre ganz dünne ausbreitet und dieses recht dunkelbraun röstet. Dieses so hoch gedarrte Malz wird sodann unter das übrige leichter gedarrte gemengt, und dadurch dem Biere eine dunklere Farbe verschaft, das Bier aber zugleich stark und kräftig gemacht, und somit kann man die Liebhaber der dunklen Farbe zugleich auch mit gutem Biere versorgen. An manchen Orten ist man so sehr für die dunkle Farbe des Bieres eingenommen, daß sie glauben, das helle Bier sey nicht viel besser als Kofend.

Was aber den Geschmack der Biere anbelangt, so läßt sich hierüber nicht viel entscheiden, weil einigen das Bier von blassen, andern von dunkler Farbe besser schmecket. So viel ist aber doch als ausgemacht anzunehmen, daß das zu stark gedarrte Malz, außer seiner verlohrnen Stärke einen herben Geschmack hat, und von Kennern also nicht geachtet wird. Das Bier von sehr stark gedarrten Malze, erhält eine auffallende widrige Bitterkeit, welche sich von der angenehmen Bittere des Hopfens ganz merklich unterscheidet.

§. 617.

F. Vom Bierbrauen selbst.

Hier wird die Rede von Braunbiere seyn, welches aus Gerstenmalz gemacht wird, und zwar zuerst von dem gewöhnlichen oder sogenannt einfachen Biere, vom Doppelbiere wird weiter unten etwas bemerkt werden.

Die zum Bierbrauen nöthigen Ingredienzien bestehen in guten nicht ganz neuen oder frisch von der Darre weggenommenen, auch nicht sehr alten Malze, guten und tüchtigen Hopfen, nicht schlechten Wasser, Hefen zum Gähren, und dürren Holze, oder einem andern Brennmittel. Das erste Geschäfte aber, welches beym Bierbrauen vorkommt, bestehet im Schroten des Malzes, wovon wir also zuerst reden müssen.

§. 618.

Die Menge des auf einmal zu schrotenden Malzes wird theils von den Absichten des Brauherrn, theils vom starken oder geringen Absatze des Bieres bestimmt. Das zum Brauen bestimmte Malz soll zuerst von den Wurzelkeimen befreit werden, weil diese das Bier dicke machen auch sonst keinen angenehmen Geschmack mittheilen. Sodann wird dasselbe gewurfelt den Abend vorher ehe es in die Mühle zum schroten gebracht wird angefeuchtet, wohl umgeschipt. Das Anfeuchten geschiehet am besten, wenn das Malz in einem länglichten Haufen gebracht, und mit Gießkannen, deren man sich im Gärten bedienet, begoßen wird, da man denn ohngefähr zu einem Malter Malz 6 dergleichen Kannen voll Wasser bedarf. Das Anfeuchten des Malzes geschiehet darum, damit das Verstüben in der Mühle verhütet, und die Hülsen vom Mehle besser geschieden werden. Das Messen desselben ist freylich in den mehresten Brauereyen eingeführt; allein weit besser ist's, wenn das Malz abgewogen wird. Denn hieraus entstehen die Vortheile, daß man 1) stets eine gleiche Quantität zu jedem Gebräude erlangt; 2) entgehet man dadurch den Betrügereyen der Müller, weil man das Malz, so wie es aus der Mühle kommt, wiederum auf die Wage bringt, um den Abgang zu erfahren.

Das auf vorgedachte Weise zugerichtete Malz wird alsdann in Säcke gethan und nach der Mühle gebracht. Das Malz soll weder zu grob noch zu fein gemahlen, folglich nicht in Mehl sondern in Schrot verwandelt werden. Denn ist es zu grob, so kann die Kraft nicht gehörig ausgezogen werden, sondern es bleibt viel in den Trebern zurück, wird es aber zu fein geschroten, so wird das Bier trübe und will sich nicht gut klären oder setzen.

Manche dürften vielleicht glauben, daß es besser sey, wenn das Malz in Mehl verwandelt werde, weil man in andern Fällen siehet, daß die klein geriebenen Theile am leich-

testen aufgelöset werden, allein beim Malze leidet dieses eine Ausnahme und es muß nur gröblich geschroten werden, weil es sonst beym Möschen in Klumpen zusammen gehet, welche sich nicht wohl trennen lassen, und auf dem Braugestelle sich so feste zusammen setzen, daß die Flüßigkeit entweder gar nicht, oder doch nur so langsam durchseihet, daß, zumal in warmen Tagen, eine Trebersäure sich erzeuget. Ist es aber gröblicht geschroten, so findet die Flüssigkeit allenthalben Zwischenräume, da sie durchgehen, und dennoch auch genug Oberfläche, die sie berühren, und davon sie des Malzes Kraft mit sich führen kann. Doch kann man stark gedörrtes Malz immer ein wenig klärer schroten, als leicht gedärrtes: Die Klebrigkeit des erstern ist durch das starke Darren schon so sehr zerstört worden, daß es sich weder bey dem Möschen noch auf dem Gestelle zusammen ballet.

§. 619.

Ich habe bereits im ersten Bande angezeigt, daß ich mich bey meinen landwirthschaftlichen Geschäften, nie an altes Herkommen oder Schlendrian gekehrt, und die alten Gebräuche nie als ganz unverbesserlich angenommen habe, sondern daß mein Bestreben immer dahin gegangen, meine Geschäfte theils durch Lesung guter Schriften, theils durch Prüfung der Lehren von erfahrnen Männern, theils durch eigenes Nachdenken und angestellte Versuche, zu verbessern oder vollkommner zu machen gesucht, und wenn ich die von andern gethanen Vorschläge als besser befunden, auch in Ausübung gebracht habe, und dieses war auch beym Bierbrauen und Brantweinbrennen, welche Geschäfte sich größtentheils auf chymische Erfahrungen gründen, der Fall.

Da nun meine Hauptabsicht bey Herausgabe meines Buchs dahin gehet, Anfänger und Unerfahrne in der Landwirthschaft für Irrthümer zu warnen, und ihnen nicht Schlendrians Maximen beyzubringen, sondern sie vielmehr mit bessern, von geschickten Männern geprüften, auf Er-

fahrungen und guten Gründen beruhenden Dingen mehr bekannt zu machen, um dadurch das beste des Publikums zu befördern; so will ich auch hier, ehe ich von der weitern Beschäftigung beym Bierbrauen etwas sage, dasjenige, worauf jeder beym Bierbrauen seine besondere Aufmerksamkeit richten sollte, vorausschicken, und dißfalls ein paar erfahrne Männer als meine Lehrmeister, weil ich alles dieses selbst nicht besser vorzutragen vermag, in den gleich folgenden §§. für mich reden lassen.

§ 620.

Der große Oekonom und Kameralist Herr von Pfeifer sagt in seinen Lehrbegrif sämmtlicher ökonomischer und Kameralwissenschaften im 1ten Th 2. B. S. 526. wo er vom Bierbrauen handelt, §. 763 u. f. folgendermaßen:

„Ehe wir zum Brauen selbst schreiten, scheinet es dienlich, einen Umstand zu untersuchen, den bey vielen ansehnlichen Brauereyen, mehr der eingeführte Gebrauch, als die Vernunft zu entscheiden pfleget. Es betrift das Kochen des Hopfens. Die Bestandtheile des Hopfens, sind ein flüchtiges Salz, ein leichtes und dünnes, ein fettes und dickes Oel, erdichte und wässerichte Theile.“

Man setzet dem Biere bittere Pflanzen zu, um es dauerhafter zu machen, und das Sauerwerden zu verhindern; und man erwählet den Hopfen vorzüglich, weil er dem Biere eine angenehme Bitterkeit verschaft, das Salz, das leichte und dünne Oel, sind also ohne Zweifel die Stücke, die wir brauchen, folglich dürfen auch nur diese aufgelöset werden.“

Die Chemie lehret, daß eine gewisse Menge Wasser, auch nur eine gewisse Menge Salze auflöset, ob gleich eben dieses Wasser noch eine andere Art Salze auflösen würde. Ferner: daß flüchtige Salze, wenn die Flüssigkeit, worinn sie sich befinden, in offenen Gefäßen einer starken Hitze ausgesetzet werden, sich allmählig zerstreuen und verfliegen.

Endlich: daß die Theile der leichten und dünnen Oele, gleichfalls durch die Gewalt des Feuers zertrennt, und weggeführet; die dicke und schwere Oele aber, durch eben dieses Hülfsmittel, theils vermindert, theils zähe, theils brandig und harzig gemacht werden. Aus diesen, auf Vernunft und Erfahrung gegründeten Sätzen, ziehen wir den ganz natürlichen Schluß, daß die Menge der Flüssigkeit, mit der Menge des Hopfens, dessen Salze sie auflösen soll, in Verhältniß stehen müsse, weil die größere Menge des Hopfens doch vergebens angebracht wäre. Ferner: daß man den Hopfen, weder lange noch stark kochen müsse, weil im entgegen gesetzten Falle, daß flüchtige Salz und die balsamische Oele, die dem Biere die Dauerhaftigkeit verschaffen, auch demselben ein gewisses fettiges Wesen, und eine angenehme Bitterkeit mittheilen, gewiß verrauchen, folglich nur ein dickes Oel, und die holzigten Theile, übrig bleiben würden.

Wie sehr sündiget man darnach, wieder diese, auf Vernunft und Erfahrung gebauete Sätze, in den mehresten Brauhäusern, wo man die Menge des Hopfens, fast niemals nach der Menge der Flüssigkeit proportionirt, und den Hopfen noch überdem, Stunden, ja drey bis vier Stunden lang, in der vorgeblichen Hofnung, ihn seiner Kräfte recht zu berauben, siedet; da doch solcher gestalt die nutzbaren Theile verschwinden, und nur das dicke Oel, welches eine leimigte, brandigte, harzigte Zähigkeit angenommen, und widrig bittern Geschmack hat, zurück behalten, zugleich die erdichten und holzigten Theile, die eine zusammenziehende, (adstringirende) Kraft, und schädliche Schärfe besitzen, aufgelöset werden. Daher ist es denn auch nicht zu verwundern, wenn die mehresten deutschen Braunbiere, langsam durch den Körper schleichen, das Blut erhitzen, Kopfschmerzen und Durst verursachen, wohingegen die englischen Biere, die gewiß malzreicher, als die unserigen sind, geschwinde

passiren, vielen Geist, aber keine der obberührten beschwerlichen Eigenschaften haben.

Wie ist aber die rechte Proportion zu treffen, und welchen Grad der Hitze, soll man dem Hopfen erfahren lassen, um ihn wohl zu nutzen? Diese Frage, deren Auflösung der Leser von uns zu begehren hat, läßt sich nicht bestimmt beantworten, bis man sich über die dahin einschlagende Umstände, verstanden hat, zumalen die mehrere oder mindere Güte des Hopfens, desselben Alter, auch die Art wie er verwahret worden, und endlich der Geschmack des Trinkens, dabey stark in Anschlag kommen.

Hopfen, der die verlangten guten Eigenschaften besitzet, hat mehr Salz und Oele als ein geringerer Frischer Hopfen läßt sein Salz und Oel geschwinder fahren als ein alter. Ja ein Hopfen der nach Art der Engländer aufbehalten, und so zu sagen, in einen Ballen Harz verwandelt worden, ist schwerer aufzulösen, als derjenige, so nach der gewöhnlichen Weise, in einen hölzernen Kasten geschüttet gewesen.

Diese Verschiedenheit des Hopfens, und die Besorgung die er erfahren, machen eine große Verschiedenheit aus, in der erforderlichen Menge und in der Art, seine wohlthuende Theile aufzulösen. Um Weitläuftigkeiten und Mißverstand vorzubeugen, wird man den Prozeß hersetzen, dessen wir uns in diesem Geschäfte, mit gutem Erfolge bedienet haben, und worauf sich leichte die Proportionen verändern lassen, wenn der Geschmack des Trinkens, und die Güte des Hopfens, eine Abweichung verlangen.

Man besaß einen vollkommenen guten, und von Blättern und Stengeln wohl gereinigten alten Hopfen, und wollte im Monat December, aus 24 Berliner Scheffeln Gerstenmalz 16 Tonnen Bier, à 100 Maas jedes Maas 2 Pfund schwer ziehen; man hatte zugleich die Absicht, dem Biere eine angenehme Bitterkeit zu verschaffen.

„Zu

„Zu Erreichung dieses Entzwecks, wurden 10 Pfund Hopfen erwählet, und selbige in zwey große, viereckiche, mit wohl passenden Deckeln versehene, hölzerne Geschirre, gethan, mit 1 Pfund zerflossenen Weinsteinsalz vermischet, und darauf nach und nach 200 Maas milchwarmes Regenwasser gegossen. Diese wohl verdeckte Geschirre, bleiben 12 Stunden an einem lauwarmen Orte stehen, nach deren Verlauf das helle flüssige abgeseiget, unter das, in der Braupfanne befindliche kochende Bier, geschüttet, und um die Vereinigung zu bewirken, wohl umgerührt wurde. Man ließ das Bier nicht weiter mit dem Hopfen kochen, wohl aber mit einander in der Pfanne etwas abkühlen. Die in den hölzernen Geschirren übrig gebliebenen groben Theile des Hopfens, wurden gewöhnlich gekochet, und zu schwachen Bier angewendet, welches davon eine starke, aber unangenehme Bitterkeit erhielt.

Diese Art den Hopfen seiner Salze und Oele, ohne merklichen Verlust, zu berauben, ist meines Wissens noch neu, und wird manchen gewagt scheinen. Dem Ungelehrten und mit der Scheidekunst gänzlich unbekannten Leser zu gefallen, will man die Gründe der angeblichen Vorzüglichkeit, recht sinnlich machen. Der Thee und das Fleisch, sollen zum Beyspiele dienen. Wer Thee trinkt der weiß, daß siedendes Wasser hinlänglich ist, seine balsamischen Kräfte auszuziehen; man lasse aber den nämlichen Thee nur wenige Minuten scharf sieden, so wird er sein liebliches Wesen verliehren, dagegen einen scharfen und zusammenziehenden Geschmack, dergestalt erhalten haben, daß man sich seiner, statt der Galläpfel, bedienen, und vermittelst eines Zusatzes von grünen Vitriol, daraus eine gute schwarze Tinte bereiten kann.

Wer Fleisch kochet, der versuche es, und nehme zwey gleich große, und gleich fette Stücke, einerley Fleisches, thue jedes besonders in einen besondern Topf oder Hafen, fülle den einen Topf mit kaltem, den andern mit siedendem

Wasser, verdecke den ersten mit einem wohl passenden Dek-kel, und lasse den andern offen, so wird er, wenn in beyden Töpfen das Fleisch gleich lange gekochet, in dem ersten auf der Oberfläche viel Fettigkeiten, eine kräftige Brühe, unschmackhaftes ausgetrocknetes Fleisch; in Letzterem aber, wenig Fett, eine magere Brühe, schmackhaftes und saftiges Fleisch, finden. Uns scheinen diese Versuche, die der geringste Mensch ohne Kunst und Mühe ausüben kann, hinlänglich, die vorgeschlagene Art des Hopfensiedens zu rechtfertigen, ob man gleich gerne zugestehet, daß dadurch nicht alle nutzbaren Theile extrahirt werden, wovon zum Glück auch wenig gelogen, indem es besser, eine Unze nützliches zurück zu lassen, als die Kleinigkeit, mit einem Pfund schädlichen vermischet, zu erhalten.

Die letzte Bedenklichkeit, so dabey zu machen wäre, könnte die Beymischung des Weinsteinsalzes betreffen. Vielleicht wird man fürchten, mit dergleichen Feuerbeständigen Laugensalze, sein Bier zu verderben. Wir müssen daher den Landwirth mit dieser, in der Landwirthschaft so brauchbaren Materie, bekannt machen.

Das geflossene Weinsteinsalz (Oleum tartari per deliquium) welches man gar uneigentlich Oel nennet, ist ein starkes Auflösungsmittel aller Dinge aus dem Pflanzenreiche. Ein mäßiger Gebrauch desselben befördert zugleich die Gährung, und bewahret für der Säure. Was ist also zu unserm Entzweck schicklicher, da wir das Extrahiren der balsamischen Theile des Hopfens zu befördern, das Bier zum Gähren zu disponiren, und es für Sauerwerden zu bewahren wünschen?

Dem Regenwasser haben wir beym Einweichen des Hopfens, den Vorzug gegeben, weil es besser, als jedes andere Wasser, auflöset; und der Monat December ist, als die Zeit, worinn gebrauet worden, deswegen angemerket, weil das Bier im Sommer etwas mehr Hopfen, als im Winter, nöthig zu haben pfleget, folglich derjenige, so un-

fern Versuchen zu folgen, gut finden möchte, von allen Umständen unterrichtet seyn könne.

Wer der angegebenen Ursachen ohngeachtet, sich nicht entschließen will, die balsamischen Theile des Hopfens, nach der gegebenen Vorschrift, auszuziehen, dem kann man zwar das gewöhnliche Hopfenkochen gern gönnen; jedoch rathen wir wohlmeynend, dem Hopfen durch das Einweichen in lauwarmer Würze, die Auflösung zu erleichtern, hiernächst aber selbigen, nicht über eine halbe Stunde, mit dem Biere kochen zu lassen."

§. 621.

Die mehresten Bierbrauer vermeinen durch ein heftiges und langes Kochen dem Hopfen die sogenannten wilden und flüchtigen Theile, welche den Kopf einnehmen, in die Luft zu jagen; andere wiederum, suchen durch ein gelindes und weniges Kochen, und sogar durch Bedeckung der Pfanne oder des Kessels, alles beysammen zu behalten, um das Bier durch diese flüchtigen Theile desto geistreicher zu machen. Allein alle nehmen gleichwohl hierzu die schon fertige und öfters sehr fette und klebrichte Würze, ohne zu bedenken, daß sie durch das klebrichte Wesen der Würze gleichsam wie mit Leim überziehen, und anstatt seine guten balsamischen ölichten und salzichten Theile auszuziehen, die Dunstlöcher durch die Fettigkeit verschließen oder einsperren, und er also seine Kräfte nicht von sich geben könne. Ueber diesen Umstand findet man einen belehrenden Unterricht eines englischen Hopfenhändlers in dem fünften Theile des Musei rustici etc. Da diese Anzeige eben dasjenige beweist, was ich kurz vorher gesagt habe, so will ich diesen Unterricht zur Nachachtung wörtlich hier mittheilen, welcher also lautet:

„Weil ich ziemlich viel in dem Hopfenhandel thue, so bitte ich um Erlaubniß, durch den Canal ihres Werks (des Musei rustici etc.) eine nachtheilige Beschuldigung mitzu-

theilen, die mir oftmals von den meisten meiner Kunden gemacht wird; und ich zweifle nicht, es wiederfährt solches andern auch eben so fleißig, welche dergleichen Handel treiben. Denn ob ich ihnen gleich stets den besten Preiß gebe, und ein sattsamer Richter bin, welches die besten Güter sind, so geht doch selten, wenn ich sie an meine Kunden vereinzelt habe, eine Woche hin, daß sich nicht einige von ihnen über die übermäßige Süssigkeit ihres Hauptbieres (ale) und die unerträgliche Bitterkeit ihres Halbbieres (smal beer) beklagen.

Unser Squire schwur neulich, sein Hauptbier wär wie Honig, und sein Halbbier wie Ruß, und gerieth in einen solchen Eyfer wider mich, daß alles, was ich Sr. Gnaden sagen konnte, ihn nicht zu besänftigen vermochte. Ich bat um Erlaubniß, daß ich seinen Braumeister ausfragen dürfte, wie er braute. Dieses ließ er sich gefallen, sagte aber zu gleicher Zeit, er wollte sich hängen lassen, wenn ein Mensch in England wüßte, wie er besser Bier brauen sollte, als Humfried. Gleichwohl war Humfried, und nicht der Hopfen, Ursache, daß ich Sr. Gnaden Zorn auf mich lud. Und weil ich ihm Humfrieds Unwissenheit nicht sagen durfte, so hoffe ich, er werde solche ausfindig machen, wenn er die Sache nach der Wahrheit in ihrem Museo rustico vorgestellet siehet. Denn nicht allein Humfried, sondern auch Thomas, Richard und Heinrich ꝛc. begehen alle Humfrieds Fehler."

Wenn sie ihr starkes Bier oder Hauptbiers Würze gemacht haben, so schütten sie den Hopfen auf die Art hinein, wie sie solchen von meinem Boden bekommen haben. Die Folge ist, daß, je reicher und besser die Würze ist, desto weniger wird sie von der Essenz des Hopfens annehmen. Die reiche fette Würze verstopfet die Dunstlöcher des Hopfens, und balsamirt gleichsam die Blätter ein, so, daß das Bier oder die Würze kaum einen Theil von der nöthigen Eigenschaft des Hopfens ausziehen kann. Wenn er

aber in die Würze des Halbbiers gethan wird, welche ein flüssiger Saft von einer viel dünnern Natur ist, alsdenn werden die Dunstlöcher nicht verstopfet, und das Halbbier wird so bitter gemacht, als Ruß, unterdessen daß das Hauptbier so süß ist als Honig. Wenn nun Humfried, Thomas, Richard und Heinrich vorher den Hopfen in einem oder einem Paar Eymer heißen Wasser einweichen wollen, so wird der Hopfen seine guten Eigenschaften unpartheyisch ausspenden und das Squier Bier zu einem gehörigen Alter bringen, mich aber vor der Beschuldigung bewahren, daß ich kein rechtschaffener Verkäufer bin."

„Zur Bestätigung der Wahrheit meiner Beobachtung nehme man ein Viertheil einer Unze von dem besten grünen Thee, und anstatt, daß man blos kochendes Wasser darauf gieße, lasse man das Wasser so viel darinnen gekochten Zukker haben, als nöthig seyn würde, den Thee eben so sehr zu versüssen, wenn er gemacht worden, und man wird finden, daß die Süssigkeit des Wassers verhindern wird, daß es den angenehmen bittern Geschmack des Thees nicht auszieht. Kurz die Sache ist so handgreiflich, daß ich überzeugt bin Humfried werde seinen Hopfen einweichen, und wegen des so gebrauchten mehr hinzu gethanen Wassers in seiner ersten Rechnung einen Abzug machen, nnd diese Art und Weise werde dem Squier gutes Bier, und mir und einem jeden Hopfenhändler, der ein ehrlicher Mann ist, einen guten Namen verschaffen ꝛc."

§. 622.

Aus diesem angeführten, wird man hoffentlich überzeugt werden, wie die mehresten beym Ausziehen des Hopfens ganz fehlerhaft zu Werke gehen. Bekanntermaßen befindet sich das Beste des Hopfens in seinen zarten Blättern, in dem gelben Staube, welcher daran hängt, und in den dünnen Häutchen, welche den Saamen einschließen. Durch ein zu langes und heftiges Kochen wird man zwar

alle Kraft ausziehen, aber nichts weniger als seine guten Eigenschaften, oder die feinen Salze und Oele erhalten, wohl aber wird man dieselben fortjagen. Die Erfahrung lehret, daß diejenigen, welche den Hopfen vorhero einweichen, und nicht zu lange kochen lassen, ein weit angenehmer schmeckendes Bier erhalten, als die, welche nach entgegen gesetzten Grundsätzen verfahren. Eine gelinde Wärme, oder nur warmes Wasser, in welches der Hopfen eingeweicht wird, ziehet aus den Hopfenkörnern allen gewürzhaften Geruch heraus, so, daß man alsdenn durch weniges Sieden oder Kochen, die ganze angenehme Bittere erlangt. Wenn man aber mit dem Kochen viele Stunden lang und noch länger fortfährt, so wird man blos die anziehenden irdischen Theile erhalten, und schmecken. Der angenehme Geruch des Hopfens ist sodann ganz zerstreut, die aromatischen Theile sind verdünstet und weggejagt, und das Zurückbehaltene ist bitter, herbe und trübe.

Aus allen Vegetabilien erlangt man durch eine gelinde Einweichung mehr von ihrer Kraft, Geruch und Gewürze, als durch irgend ein anderes Mittel. Die dichtern und härtern Theile als Wurzeln, Rinden ꝛc. aus welchen man ihre Kräfte nicht anders als durch das Kochen erhalten kann, geben ihre Kräfte weit leichter von sich, wenn man sie vorhero erst eingeweicht hat.

§. 623.

Damit sich meine Leser von der nützlichen Behandlung des Hopfens noch mehr überzeugen können, so will ich hier auch dasjenige noch anführen, was der Herr Verfasser des Chymischen Lehrbegrifs davon urtheilt, wenn er hierüber folgendes sagt:

„Die Würze würde eher Eckel erregen, als den Durst stillen, wenn sie als ein Getränk für sich allein gebraucht werden sollte. Sie würde auch gar bald, wie alle süsse Flüssigkeiten, wobey eine Menge Wasser ist, in die saure

Gährung übergehen und Essig werden. Um nun eines Theils den süssen Geschmack zu temperiren, und die in der Würze verkrochenen Sauertheile, in klebrichte, harzigte einzuwickeln, daß sie nicht so leicht die Würze zu Essig werden lassen; so ist man auf das Mittel gefallen, dieselbe mit dem Extract des Hopfens zu versehen, welches zu gleicher Zeit den Blähungen, welche die Würze allein verursacht, entgegen gesetzt ist. Man konnte nicht glücklicher wählen. Aber damit man dieses edle Gewächse wohl nutze, und nicht das Beste unter dem Namen des schädlichen verstossen; so muß man hier abermals nicht sowohl auf das gewöhnliche Versahen der Braumeister, als auf die Natur der Sache, und die Regeln, welche die Auflösungskunst vorschreibt, Acht haben.

Man beschuldiget zwar den Hopfen, daß er etwas Narcotisches, Dumm- und Schläfrichmachendes an sich habe; und daher will man die Vorsicht brauchen, ihn dessen zuförderst zu berauben, um nur seine Bitterkeit und Klebrichkeit allein nutzen zu können. Da nun jenes seine flüchtigen Theile sind, diese aber in seiner fixern enthalten werden; so läßt man vors erste ihn wohl ausdampfen, und während dem Kochen oder Rösten seine schädlichen Theile verrauchen. Wie es während dem Kochen geschiehet, das will ich, weil es eine sehr bekannte Sache ist, nicht weitläuftig beschreiben. Es kömmt dabey nur darauf an, daß das Kochen nur lange genug anhalte; denn so wird endlich ein Saft daraus, und ehe es dazu kömmt, sind alle narcotischen flüchtigen Theilchen verflogen.

Das Rösten veranstalten sie so, daß der Hopfen in einer Pfanne oder Kessel, über Kohlen gesetzt, mit Würze besprengt, und umgewendet, wenn er aber trocken werden will, aufs neue mit Würze besprengt, und also so lange bearbeitet wird, bis daß die Blütenblätter des Hopfens losgehen, und der Saft, der unter dem Rösten hervor kommt, Schaum und Blasen giebt, die lange stehen blei-

ben, und der Geschmack des Saftes nicht mehr herbe, sondern bittersüß wird. Auf dieses Rösten erfolgt hernach das Auskochen, da man den also vorbereiteten Hopfen mit Würze vermischt, und eine Viertelstunde lang kochen läßt. Diese Manier ist sehr artig ausgedacht. Nur Schade! daß sie einen Theil des Hopfens, der der beste, weil er ganz balsamisch ist, in die Luft verstreuet. Das merkt man ja an dem vortreflichen Geruch, der während dem Rösten sich in der Luft ausbreitet. Sollten wir solchen nicht beyzubehalten beflissen seyn? Es ist noch nicht hinreichend, wenn man diesen Theil als einen schädlichen ausgiebt, daß man ihn um deßwillen wegschaffen, und also das Kind mit dem Bade hinaus werfen will. Wie viel Böses und wahrhaftig giftiges steckt in einem und andern Materiali, welches aber, wenn es mit den andern Stücken, womit es die Natur vergesellschaftet hat, vereiniget ist, gut und recht heilsam wird? Laßt uns also vielmehr darauf denken, die flüchtigen und fixen Theile des Hopfens mit einander zu vereinigen, und jene also durch diese zu verbessern, daß sie nicht so sehr zu Kopfe steigen; diese aber durch jene geistiger, kräftiger und wohlschmeckender zu machen.

Nach meiner geringen Einsicht wird dieses am besten also von statten gehen, wenn erstlich der Hopfen, der einige Stunden, oder wohl einen Tag vorher mit Salzwasser befeuchtet war, mit heiß gemachter Würze infundirt wird (heißes Wasser ist besser) solche Infusion kann ein oder zwey Stunden in einer gleichen Wärme erhalten werden, wobey aber das Gefäß, darinnen die Infusion geschiehet, wohl bedeckt bleibt. Mit dem durch diese Infusion gemachten Extract allein vermischen die Engländer die Würze, und das ist sodann die englische Ale. Wir wollen aber diesen Extract noch aufheben, und nachdem wir mit einem Durchschlag den Hopfen herausgefischt, denselben entweder auf die oben beschriebene Art rösten und auskochen, oder, wie sonst gemeiniglich zu geschehen pflegt, allein kochen und

mit diesem Decoct das Infusum, beyde aber mit der Würze, jedoch ohne nochmaliges Kochen vermischen. Solchergestalt haben wir alles vom Hopfen, was gut ist, beysammen, und dürfen nicht besorgen, daß er schädlich oder kraftlos seyn werde. Es ist wahr, man brauet viel gute und köstliche Biere, ohne dergleichen in Acht zu nehmen. Aber obschon an dem Geschmacke und übrigen Eigenschaften des Geträmkes nichts auszusetzen seyn mag, so fragt es sich dennoch, ob man dabey die Ingredientien ökonomisch, das ist, so genutzet, daß man allen Vortheil davon gezogen, oder ob man nicht mit Ersparung die Ingredientien, des Feuerwerks, und der Zeit, ein eben so gutes Bier durch solche chymische Handgriffe zuwege bringen könne?

Zur Auflösung des Hopfens muß man nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Würze nehmen. Zwischen 30 bis 40 Pfund Wasser ist genug auf 1 Pfund Hopfen. Da aber Würze nicht so gut auflösen kann wie Wasser, weil sie schon mit vielen Malztheilchen beladen ist, so muß ihrer allemal auf 1 Pfund mehr als 40 Pfund, jedoch nach der mindern oder größern Stärke der Würze mehr oder weniger genommen werden.

Das Zeichen, davon man gemeiniglich abnehmen will, daß der Hopfen genug gekocht sey, wenn nämlich sich die Blätter zu Grunde senken, ist ziemlich zweydeutig und betrüglich. Denn bey dem Verfahren, wie ich es angegeben habe, da der Hopfen erst infundirt (eingemacht) wird, geht er allemal eher zu Boden, als wo er blos gekocht wird, welches auch bey recht dürren Hopfen in Vergleichung mit frischen oder feuchten geschiehet. Nämlich es rührt seine Präcipitation daher, weil er sich alsdann recht voll Wasser oder Würze gezogen. Allein daher ist noch nicht zu schließen, daß er seine kräftigen Theile verloren habe, wenn er sich also zu Grunde setzet. Man infundire z. E. Kaffeepulver auch nur mit kaltem Wasser, in einer Stunde liegt es alles am Boden, und das oben stehende Wasser ist klar.

Aber weit gefehlt, daß es dem Wasser nun auch schon alles, was es in sich hält, mitgetheilt haben sollte. Ja es ist sogar rathsam, wenn man den Hopfen nur kocht, man auf die Pencipitation desselben nicht warte, weil er alsdann viel Gutes aus dem Decoct, nach der Art eines Schwammes, wird er an sich gezogen, welches nur dem Nachbiere zu gute kommen kann, es sey denn, daß man solchen Hopfen auspressen wollte, welches sich wohl der Mühe verlohnte."

§. 624.

Nachdem wir hier etwas eingeschoben haben, so fahre ich nunmehr weiter in der Beschäftigung mit dem Bierbrauen fort. Wir blieben beym geschrotenen Malz stehen, und das nächste Geschäfte besteht nunmehr in den zum Biermachen vorzubereitenden Wasser, das heißt der Anfang wird nunmehr mit heißmachen des Wassers gemacht. Durch das Schroten ist das Malz in den Zustand gesetzt worden, um mit Hülfe des Wassers als des hierzu gehörigen Auflösungsmittels die Kräfte aus demselben heraus zu ziehen. Der Anfang wird mit dem Einmöschen des Malzes gemacht.

Zum Einmöschen wird kein heißes, sondern lauwarmes Wasser erfordert, welches man in der Braupfanne oder im Braukessel heiß gemacht hat. Dieses heiße Wasser wird vermittelst der hierzu nöthigen Rinne in den Möschbottig geschlagen, und zwar so viel als man nöthig zu haben glaubt, um Malz und Wasser in einen mäßigen Brey zu verwandeln. Wenn das Wasser im Möschbottig ungefähr so warm oder so weit abgekühlet ist, daß man die Hand darinnen leiden kann, so wird nunmehr das Malz oder Schrot nach und nach hinein geschüttet, und dasselbe vermittelst hölzerner Rührhölzer recht gut durch einander gerührt, bis sich das Wasser wohl damit vermischt hat, die ganze Masse wie ein Brey geworden, und keine Klümpchen mehr darinnen zu finden sind. Zu dieser Arbeit gehören

starke Personen, weil dieses eine etwas beschwerliche Arbeit ist, und die Hauptsache darinnen bestehet, daß alles recht durch einander komme, und wie gedacht, keine trockene Knölchen mehr darinnen sind. In dieser Verfassung bleibt das eingemöschte Gut, zugedeckt zwey Stunden stehen, während der Zeit aber wird das Wasser, (welches gleich nach dem vorher aus der Pfanne ausgeschöpften wieder in die Pfanne geschlagen wurde) durch mäßiges Feuer heiß gemacht.

§. 625.

Warum das Malz nur mit lauwarmen und nicht mit kochend heißen Wasser eingemöscht werden soll, davon müssen wir den Grund angeben. Die Chymie sowohl als die Erfahrung hat uns gelehrt, daß durch die Einweichung irgend eines Pflanzengewächses in warmes Wasser alle feine und edle Theile aufgeschlossen, und ausgezogen werden können, da man denn am sichersten gehet, mit einem gelinden Grad von Wärme anzufangen, und denselben nur nach und nach bis zum Kochen zu vermehren. Wollte man das Malz gleich im Anfange mit kochendheißen Wasser einmachen oder wie es heißt einmöschen, so würde das Malz dadurch verbrannt werden, viele Klumpen entstehen, und sich alsdenn nicht gehörig ausbrauen lassen, folglich ist das lauwarme Einmöschen eine nothwendig zu beobachtende Regel.

Beym Einmöschen hat man aber zugleich auch darauf zu sehen, daß hierzu nicht allzu vieles Wasser angewendet werde. Denn wenn anfänglich nicht zu viele Flüssigkeit beym Malze ist, so kann man mit leichter Mühe durcharbeiten, und es bleiben daher keine Klümperchen darinnen, wie es leichte geschiehet, wenn zu viel Wasser genommen wird. Denn wenn nur alles öfters recht gut durchgearbeitet wird, so ist das wenigere Wasser schon hinreichend das Malz aufzuschließen, so, daß das hernach aufzugießende heißere Wasser vermögend ist die Kräfte gehörig auszuziehen.

§. 626.

Um das jetzt Gesagte noch mehr zu bekräftigen, wollen wir hören, was der verdienstvolle Schriftsteller Herr von Pfeifer hierüber sowohl, als von der Schädlichkeit des heftigen Kochens des Wassers gesagt hat. In seinem Lehrbegriff sämmtlicher ökonomischer und Kammeralwissenschaften heißt es S. 53. §. 773. wie folget:

„Hier müssen wir abermals etwas einschieben, um unsere Art einzumöschen, zu rechtfertigen, indem es nicht unbekannt ist, daß man gemeiniglich damit etwas anders verfährt.

Daß die Menge des Wassers durch ein heftiges Sieden verringert, der Grad der Hitze hingegen, dadurch nicht vermehrt werde, kann wenigen unbekannt seyn. Fremde aber dürfte es scheinen, daß die Tugenden des Wassers bey starkem Sieden, Abgang leiden sollen. Nun wäre zwar solches leicht aus der Physik und Chymie zu erweisen; da aber viele unserer Leser, selbst unter den Kameralisten, hierin Fremdlinge seyn möchten, so ist nöthig, sich zu ihren Begriffen herunter zu lassen, und ihnen ein sinnliches Exempel zu geben, welches sie täglich unter Händen haben.

Wenn man aus Mehl Brod bereiten will, so wird demselben ein Gährungsmittel zugesetzet, diese Masse mit warmen Wasser eingerühret, und an einen mäßig warmen Ort gesetzet; da er denn in einigen Stunden zu gähren, oder wie man sagt, aufzugehen pflegt. Man versuche dieses Mehl mit sehr stark gekochten Wasser einzurühren, so wird der Teig nicht in Gährung gerathen, oder aufgehen, wenn man gleich das gekochte Wasser zuvor hat kalt werden lassen, und man wird elendes schwarzes Brod bereiten. Dieses einfache Beyspiel, das jedes Bauerweib nach unserer Vorschrift beobachtet, ohne die Ursachen zu kennen, liefert einen überzeugenden Beweis, daß, ohne auf andere Umstände zu sehen, die in dem Wasser befindlichen Lufttheilchen, welche

zur Gährung mehr beytragen, als mancher denkt, durch das Sieden getrennet werden, und in Dünsten davon fliegen. Da nun zum Bierbrauen gleichfalls Gährung gehört, so wäre es, wenn auch das Sieden nichts schadete, eine offenbare Thorheit, sich ohne Noth eines natürlichen Gährungsmittels zu berauben, auch Zeit und Holz zu verschwenden.

Die Einwendung, daß doch das Bier gekocht, und wenigstens alsdenn die Lufttheilchen aus dem Wasser getrieben werden müßten, passet um so weniger, weil die Umstände nicht mehr gleich sind.

Das von den Oel- und mehlichten Theilen des Malzes geschwängerte, und mit selbigen vermischte Wasser, ist schon mehr gebunden, und kann einen starken Grad von Hitze vertragen. An seinem Orte wird nicht vergessen werden, die Schädlichkeit des starken und langen Bierkochens zu zeigen.

Warum man aber das Einmöschen des Malzes mit mäßigwarmen Wasser angerathen, davon sind die Ursachen um so faßlicher, als es jedem Brauer bekannt seyn muß, daß siedend Wasser auf den Schrot gegossen, solches in einen Mehlbrey verwandelt, mithin die Vermischung des Wassers mit dem Schrote, nicht weniger die Ausziehung der geistigen Theile hindert.

Eine gleiche Bewandniß hat es endlich mit der Vorschrift: die eingemöschte Masse, ein bis zwey Stunden, nicht mehr, und nicht weniger in Ruhe zu lassen. Eine bis zwey Stunden sind hinreichend, die geistigen und ölichten Theile zu entbinden, eine kürzere Frist kann solche nicht vollkommen verrichten, und ein längerer Aufschub, würde die erdigten Theile zu stark aufschließen, und dadurch eine Säure verursachen."

§. 627.

Auf das Einmöschen mit lauwarmen Wasser folgt nunmehr das Ausziehen der Kräfte des Malzes durch Zu-

gießung heißen, nur beynahe kochenden aber nicht vollkommen siedenden Wassers, mit welchem der Mösch ungefähr eine gute halbe Stunde tüchtig durch einander gerührt, und der Bottich wieder zugedeckt, zugleich aber auch die Pfanne oder der Braukessel mit Wasser wieder angefüllt wird. Das Zudecken kann mit Säcken oder Bretern geschehen, damit nicht mit dem aufsteigenden Broden die besten flüchtigen Theilchen davon fliegen, zugleich aber auch die Wärme länger in der Mösche bleibe, und so lange dieses geschiehet, die Extraction um so viel besser von statten gehe.

Durch diese Art von Infusion kann man in Zeit von ein paar Stunden die beste Kraft aus dem Malze ausziehen und sodann durch einen anderweiten Aufguß von siedendheißem Wasser und ein zwey Stunden langes Ausziehen der noch übrigen Kräfte des Malzes annoch ein gutes Nachbier, wovon weiter hin geredet werden soll, erhalten. Hat man die Geschäfte auf vorgedachte Art gehörig besorgt, so wird das aufgegossene siedheiße Wasser schon vermögend seyn, den Mösch gehörig auszulaugen, um davon ein gutes Bier erhalten zu können.

Der im Bottich befindliche Zapfen wird sodann langsam gezogen, und so wie man nun bemerkt, daß die erste Würze helle geworden, so wird dieselbe abgelassen, und in einem andern unweit davon stehenden Bottich hinunter geschöpft. So wie dieses geschehen, wird das in der Pfanne einstweilen schon wieder siedend heiß gemachte Wasser aufs neue auf den Mösch gebracht, beydes miteinander abermals tüchtig ungefahr ½ Stunde lang untereinander gerührt, und wieder wie vorher gehörig zugedeckt.

Anmerkung.

In manchen Brauhäusern sind die Pfannen oder Kessel nicht groß genug, so, daß sie nicht so viel Wasser enthalten als zu der zu brauenden Quantität von Biere hinreichend ist, sondern sie machen wohl 2 bis 3mal frisches Was-

ser kochend, und bringen solches auf den Mösch um die gehörige Quantität zu erhalten. Allein diese Einrichtung ist nicht die beste, sondern es ist besser, wenn die Pfannen oder Kessel eigentlich noch etwas mehr halten, als man Bier auf einmal zu brauen gedenkt, damit man jedesmal auf einmal das berichtigte Wasser kochendheiß machen könne. Ferner entstehet aus den zu kleinen Braupfannen auch noch die Unbequemlichkeit, daß auch die Würze mit dem Hopfen eben so oft gekocht werden muß.

§. 628.

Die vorgedachte, in einen andern Bottich geschlagene Würze, wird sodann, nachdem das Wasser zum Nachbiere aus der Pfanne auf den Mösch gebracht worden ist, in die Pfanne geschlagen, um sie nunmehr mit dem schon zubereiten Hopfen eine kurze Zeit gelinde sieden zu lassen.

Hier kommt nun der für das Bier so wichtige Zeitpunkt, wegen Zusetzung des Hopfens, wovon bereits oben (§. 620—23.) Erwähnung geschehen, nämlich daß man denselben vorher schon etwas präparirt haben, und denselben mit der Würze nicht zu lange kochen müsse..

Hierbey kömmt es nun darauf an, ob man seinem Biere nicht allein die aromatischen flüchtigen Theile verschaffen, sondern demselben zugleich auch eine angenehme Bitterkeit mittheilen will, und weil letztere dem Biere mehrere Dauerhaftigkeit zugleich mit verschaft, so siehet man allerdings dahin diese Bitterkeit bey dem Biere zu erlangen. Dieses geschiehet nun nach gemachter Erfahrung am besten, wenn man den reinen fehlerfreyen Hopfen einige Stunden vorher mit etwas Salzwasser anfeuchtet, sodann aber, wenn die Würze bald in die Pfanne geschlagen werden soll, von dem zuletzt heiß gemachten Wasser etliche Zoll hoch Wasser darinnen läßt, den auf vorgedachte Weise zubereiteten Hopfen in die Pfanne bringt, und denselben bey ganz gelinden Feuer, doch daß derselbe nicht koche, ungefähr eine viertel

Stunde extrahiren läßt, wobey das Umrühren mit einer Krücke nicht zu vergessen ist. Nunmehr wird die Würze dazu geschlagen, alles wohl untereinander gerührt, und die ganze Masse ungefähr eine halbe allerhöchstens eine Stunde ganz gelinde gekocht. Denn durch ein heftiges Kochen würde man dem Biere viele Kräfte rauben, deren ohnehin auch bey aller Sorgfalt noch viele verloren gehen. Manche Leute lassen es einige Stunden kochen, und blos aus dem Grunde, weil es der Vater oder Lehrmeister eben so machte, aber ohne Gründe davon anzugeben. Wer in seinem Brauhause zum Extrahiren des Hopfens noch einen besondern verhältnißmäßigen Kessel anbringen will, der kann auch dieses thun, und nachdem die besten Kräfte eben so wie vorgedacht darinnen mit Wasser ausgezogen werden, so wird dieser Extract zur Würze in die Pfanne gebracht. Daß man den Hopfen nicht sogleich mit der Würze kochen müsse, wie solches von den mehresten geschieht, davon sind die Gründe schon weiter oben angegeben worden, weshalb es hier keiner Wiederholung bedarf. Zu einem Gebräude von 12 Dresdner Scheffeln und 12 Viertel Bier kann man 10 — 12 Pfund guten Hopfen rechnen.

Der vom ersten guten Biere, zurück bleibende, schon extrahirte Hopfen wird alsdenn noch zum Nachbiere gethan, und dieses ebenfalls noch einige Zeit gelinde damit gekocht, damit es die nöthige Bitterkeit dadurch erhalte.

§. 629.

Das in der Pfanne befindliche Bier, läßt man nunmehro etwas darinnen abkühlen, und sodann wird dasselbe entweder auf einen sogenannten Kühlstock, oder aber wo man diesen nicht hat, in einen Gährungsbottich geschlagen, damit es daselbst bis zum gehörigen Grade abkühlen, und sodann mit einem Gährungsmittel in Gährung gesetzt werden könne.

§. 630.

G. Von der Gährung des Bieres.

Wir kommen nun wieder auf einen Gegenstand, nämlich die Gährung des Bieres, welche von großer Wichtigkeit ist, weil, wenn man hierbey nicht gehörig zu Werke gehet, alle angewandte Mühe und Kosten verloren gehen, oder doch wenigstens ein schlechtes Bier geben können. In schlechter Gährung des Bieres liegt eigentlich der Grund mit, warum man an so vielen Orten, selbst bey gutem Wasser, Getreide und Hopfen, dennoch immer schlechtes Bier verfertiget.

Beym Sommerbrauen muß man vorzüglich darauf sehen, daß das fertige Bier so bald als möglich abkühle, damit ihm die Hefen zeitig genug zugesetzt werden können.

Um die Gährung des Bieres also zu befördern, wendet man Hefen hierzu an, und da man Unter- und Oberhefen hat, letztere aber weit wirksamer sind, und man von diesen auch eine geringere Quantität nöthig hat, so bedient man sich gedachter Oberhefen mit mehrerem Vortheil, um das Bier in Gährung zu setzen. Man hat zwar noch mehrere Mittel, z. B. Honig und Zucker mit Mehl vermischt; allein da man die Hefen leicht haben, oder sich dieselben auch leicht verfertigen kann, (von deren Verfertigung soll auch an seinem Orte weiter unten geredet werden), so bedient man sich also dieses Gährungsmittels am mehresten.

§. 631.

Ueber die Gährungsmittel, die Hefen, drückt sich der Verfasser des Chymischen Lehrbegriffs also aus, wenn er sagt: „Endlich sind noch die Hefen das, was zum Biere erfordert wird, ob sie schon nicht als eine Ingredienz oder solche Sache, daraus das Bier besteht, sondern nur als ein Hülfsmittel anzusehen sind, welches diejenige Bewegung er-

reget, ohne welche alle oberwähnten Ingredienzien nicht zum Biere werden. Sie sind schlechterdings nothwendig: gleich wie es nöthig ist, daß eine Gährung bey dem Bierbrauen vorgehen muß.

Finden sich ja solche Biere, wo man keine Hefen hinzu zu thun nöthig hat, so sind es solche, die aus solchen Wassern gebrauet werden, welche an und für sich schon ein Gährungsmittel bey sich haben. Dergleichen ist das aus dem Sauerbrunnen zu Wildungen, und andere mehr. (Man erinnere sich hierbey was oben §. 626. vom heftigen Wasserkochen und Verfliegung der Gährungstheile gesagt worden). Diese haben von dem allgemeinen flüchtigen Sauersalze bey sich. Eben dasselbe ist zwar ein geheimes, aber auch das edelste und wirksamste Ferment, wovon ich weiter unten zu reden Gelegenheit finden werde.

Was sind aber die Hefen? sie sind ein erdigtes Gemenge, worinnen sich, nebst einer guten Quantität Oeltheilchen auch noch ein Theil Sauersalz, welches aber in die Oeltheilchen verwickelt ist, aufhält. An der erdigten Beschaffenheit wird niemand zweifeln. Was aber die Sauertheilchen, die darinnen enthalten seyn sollen, anlangt, die offenbaren sich in der Destillation des Branntweins aus den Hefen. Was ist aber der Branntwein anders als ein sauersüßer Liquor, oder ein solcher, wo die Oeltheilchen mit einigen sauern Salztheilchen vermischt sind. Eben daher kommt es, daß der Branntwein, weil er einerley Natur mit den Hefen hat, wenn man die alkalische Erde ausnimmt, in der Gährung so gute Dienste leistet. Man kann auch sicher glauben, daß alle versüßte Säuren (avida dulcificata) oder was sonst das Oel und Salz, besonders, wenn sie zart und flüchtig zusammen vereinigt sind, in sich hat, mit den Hefen bey dem Gährungsgeschäfte gleiche Tugend beweisen werden.

Das sind die Hefen überhaupt betrachtet. Wenn man sie aber so, wie man sie findet, ansiehet, so sind sie von

verschiedener Wirkung, worauf man beym Bierbrauen wohl Acht zu geben hat. Ich will nicht sagen von alten, sauern oder schimmlichten. Denn von dergleichen läßt sich leicht gedenken, daß sie vermieden werden müssen. Ihr schimmlichter, fauler und säuerlicher Geschmack pflanzet sich durch das ganze Gebräude fort, und diese böse Beschaffenheit breitet sich eben so sehr durch die Gährung aus, als die gute, so wenig auch davon vorhanden seyn mag. Es versteht sich allezeit von guten frischen Hefen, wenn man verlangt, daß eine zur Gährung geneigte Sache damit angestellet werden soll. Nun giebts aber Bottich- und Faßhefen. Unter diesen ist wieder ein Unterschied unter den Spundhefen oder Geschte, und unter denen, die am Boden des Fasses liegen bleiben. Die Bottichhefen sind die kräftigsten. Sie haben sich noch nicht abgearbeitet, und stecken noch voll von den edelsten Theilchen, die einem Biere eine gute Art geben können. Die Spundhefen sind die subtilsten; es hat sich auch während dem, daß sie über die Flüssigkeit geschwebt, noch der zarte und durchdringende Geist der gährenden Sache damit vermengt. Man kann daher von ihnen die beste Wirkung erwarten. Was aber diejenigen anlangt, die am Boden liegen, so sind sie zwar nicht zu verwerfen, wenn sie noch frisch, und nicht sauer, sondern von einem Fasse sind, wovon das Bier bald, nachdem es ausgegohren, abgezogen ist. Wo man aber jene Sorten, ich meyne Bottich- oder Spundhefen haben kann, sollen sie allerdings den andern vorgezogen würden.

Je besser die Hefen sind, desto edler wird das dadurch in Gährung gebrachte Getränke. Ein sonst schlechtes Bier wird dadurch zu einem guten, wenn die Hefen von einem köstlichen Biere genommen werden. Ja, bedient man sich der Weinhefen, die nicht sauer sind; nimmt man gar ein Theil von den Hefen eines abgezogenen Sektfasses von Ungarischen oder andern süßen Weine, so wird es einen Trunk geben, der vortrefflich ist. Es ist aber besonders, daß, ob-

wohl dergleichen Bier noch ganz vorzügliche Hefen absetzt, dennoch selbige merklich schlechter worden sind, als das Ferment war, wovon sie gekommen waren, und diese Abnahme von Güte zeigt sich von einem Gebräude zum andern immer mehr. Daher man bedacht seyn muß, sich immer wieder ein neues edles Ferment zu verschaffen, wo sich nicht unsere Brauerey bis auf den untersten Grad herunter verschlimmern soll, niemals aber von schlechten Biere Hefen zu nehmen, sondern lieber selbst welche zu machen, wie ich bald zeigen werde.

Die Hefen sind, wie man aus dem beygebrachten schon ersehen mag, ganz und gar nicht dasjenige, wofür sie viele ansehen, nämlich ein Auswurf und Unreinigkeit, welche das Bier oder ein ander gährendes Wesen von sich stößt. Sie sind vielmehr ein Mengsel von den edelsten und kräftigsten Theilen, die eine Flüssigkeit in Bewegung setzen, und ihr von ihrer Art eine Beschaffenheit geben. Daß sie aber kein Unrath sind, den das Bier nicht leiden kann, erhellet daher, weil es desto weniger Hefen übrig bleiben läßt, je vollkommner das Bier gerathen ist. Je übereilter und unvollkommner die Gährung ist, desto mehr bekommt man derselben. Daher haben auch die edelsten Weine die wenigsten Hefen. — Dieses versteht sich hauptsächlich von den untern Hefen, und es läßt sich aus der Menge derselben ein Schluß auf die schlechte Beschaffenheit des Getränkes machen.

Bei der Wirkung derselben kommt es darauf an, daß die gleichartigen Theilchen diejenigen, in der in die Gährung zu setzenden Flüssigkeit ergreifen, nach der Art, wie alle Dinge von einerley Art sich zu verbinden pflegen. Weil nun bey den ersten ein treibender Geist ist, welchen man das wilde Gas zu nennen gewohnt ist, und sich nicht nur aus dem Geruch der Hefen, sondern auch aus dem Spiritus, der von gährenden Flüssigkeiten aufsteigt, und erstickend ist, offenbaret, so entsteht eine Bewegung, die so lange anhält, als noch Theilchen da sind, die ihres gleichen noch nicht gefunden, und sich mit denselben noch nicht ver

bunden haben. Zu gleicher Zeit werden die noch etwas gröbern und z. E. aus Salz, Oel und Erde bestehenden Körperchen, durch das Hin- und Wiedertreiben der Flüssigkeit, um so viel leichter getrennt, etwan auf die Art, wie das Küchensalz im Wasser um so viel eher sich auflöset, wenn es darinnen hin und wieder beweget wird. Es kommen auf diese Weise diejenigen Salztheilchen, welche im Kochen nur gröblich aufgelößt waren, durch die Gährung noch besser aus ihrer Verbindung, ich sage aus der heterogenen Verbindung, da Salz, Oel und Erde miteinander vermengt sind, gelangen aber eben dadurch sogleich zu einer homogenen Vereinigung, wo das Oelichte mit dem Oelichten, das Salzigte mit dem Salzigten näher zusammentritt, und zuerst eine Weinartige Mischung ausmacht, das ist, eine solche, wo der ölichte Theil den salzigten einigermaßen überzieht und einwickelt, welches eine Süßig- und Annehmlichkeit auf der Zunge verursacht; dahingegen, wenn die Gährung weiter fortgesetzt wird, das salzige die Oberhand gewinnt, und seine Schärfe auf der Zunge spüren läßt, in welchem Falle man die Flüssigkeit Essig nennt. Hefen die also keinen starken Geruch mehr haben, ermangeln des Geistes, der durch sie eine Flüssigkeit in Bewegung setzt, und die keine Bewegung erregen können, die sind zu dem Entzwecke, wozu man sie haben will, ganz und gar nichts mehr. Man geht daher allezeit am sichersten, wenn man sie nicht nur nach dem Geruche prüfet, sondern auch im Kleinen eine Probe damit macht, welches sie die Anstellung nennen, ehe man sie einen ganzen Gebräude anvertrauet."

§. 632

Um Hefen zu machen, hat man verschiedene Verfahrungsarten eingeschlagen, z. B. man soll nach den Angaben der Schwed. Akademie der Wissenschaften. (Abhandl. der

Schwed. Akademie der Wissensch. XV. Bd. p. 160.) Hefen auf folgende Weise zu erhalten.

„Man schlägt die Hefen von einem schlecht gebraueten Biere in ein Tuch oder reine Serviette und legt sie in die Asche, die etwas hoch aufgeschüttet, und wohl zusammengedrückt werden muß. Die Asche zieht in diesen Umständen alle Feuchtigkeiten davon an sich, daß die Hefen wie ein starker Teig werden, welches in einem Tage zu Stande kommt. Man kann sie auch nur unter einer Kelter hart auspressen. Aus diesem Teige formirt man dünne Kuchen, und trocknet sie auf Horden an der Sonne, oder an gelinder Ofenwärme, wiewohl ihre Austrocknung etwas schwer hergeht. Hernach zerreibt man sie, und hebt sie in einem Säcklein auf, welches an der freyen Luft hängt. Bedarf man ihrer, so nimmt man davon, so viel man will, und mengt sie mit warmen Biere oder Würze an.“ Der Herr von Justi sagt aber, es dürfte besser seyn, wenn man sie in eine steinerne Flasche thäte, dieselbe verpichte, an einem schattichten Orte, einige Ellen in die Erde vergrübe, oder in einen kühlen Brunnen versenke. Auf diese Art würde nicht die geringste Verderbniß zu besorgen seyn.

Kunkel nimmt zu dem eingekochten Hopfen Weizenmehl, Eyweiß und ein wenig Honig oder Zucker. Glauber, macht sie aus warmen Hopfen, Wasser, Salpeter und Mehl.

§. 633.

Das Trocknen der Hefen halte ich nicht für gut, denn dergleichen Hefenpulver kann unmöglich viel wirken, oder man müßte eine große Quantität anwenden können, und überdieses können sie leicht dumpfig werden, wenn sie nicht recht sehr dürre geworden sind, und man könnte sich also dadurch wohl ein ganzes Gebräude Bier verderben. Ueber alles dieses verursacht das Trocknen sehr viel Mühe.

Die übrigen angeführten Gährungsmittel bedarf man ebenfalls nicht, da man sich stets die schönsten frischesten Hefen verfertigen kann. Ich versprach eben ein Mittel anzuzeigen, hier folgt dasselbe.

Will man Hefen haben, so ist nichts besser, als daß man das Natürliche dazu nehme, wovon sie ihren Ursprung haben, und dieses ist Malz. Es gilt gleichviel ob es Weizen- oder Gerstenmalz ist. Man nimmt also davon nach Belieben oder Bedarf, z. B. 6 – 8 Pfund, läßt dieses schroten, gießt darauf lauwarmes Wasser, und möscht es auf eben die Weise ein, als wenn man Bier brauen will. Ungefähr nach einer halben Stunde gießt man kochendheisses Wasser darauf (z. E. auf 6 Pfund Malz etliche 20 Kannen, die Kanne zu 2 Pfund) rührt es wohl unter einander, läßt es wohl zugedeckt ein paar Stunden stehen, und wenn es noch milchwarm ist, eben so wie das Bier zum Anstellen seyn muß, so giebt man ihm etwas Hefen, und läßt es nunmehr ordentlich gähren. Man nimmt alsdann die obersten schönsten Hefen ab, und sammelt sie zusammen. Wenn man diese Hefen nun lange aufbewahren will, so werden sie am besten in einem steinernen Kruge aufbehalten, öfters frisches Wasser darauf gegossen, und im kühlen Keller gestellt. Besser aber ist's, wenn man sie zum Brauen frisch anwendet.

Die Flüssigkeit oder diese Würze von den gemachten Hefen kann man in Krügen beym warmen Ofen setzen, und leicht bedecken, so erhält man hiervon einen guten Essig.

§. 637.

Nach dieser kleinen aber nöthigen Abweichung kommen wir zu unserm im Gährungsbottiche gelassenenen Biere zurück, um nunmehr vom Anstellen oder Hefengeben das Nöthige anzuzeigen. Die Regeln, welche man dabey anzuwenden hat, bestehen im folgenden:

1) Die Hefen sollen frisch, auch von der nämlichen

Art Bier seyn, wozu sie zum Gähren gebraucht werden sollen, das heißt, wenn es Braunbier ist, Hefen vom Braunbiere und bey Weißbiere, auch Weißbierhefen: 2) dürfen die Hefen dem Biere weder zu warm noch zu kalt gegeben werden, sondern die rechte Zeit dazu ist, wenn dasselbe noch milchwarm ist, und dabey muß eine sorgfältige Vermischung beobachtet werden. Die beste Methode hierbey ist die, daß man die Hefen eine kurze Zeit vorher in einer reinen Bier- oder Wasserkanne, mit lauwarmer Würze recht gut vermischt, diese Kanne zugedeckt an einen warmen Ort setzt, damit dieses erst in Gährung gerathe, und so wie man das Treiben der Hefen in der Kanne merkt, so wird diese gährende Masse, wenn das Bier Stellrecht ist, darunter gegossen, und durch fleißiges Rühren wohl mit einander vereinigt. 3) Die Menge der Hefen richtet sich theils nach deren Güte, theils nach der Jahreszeit; denn im Sommer bedarf man deren etwas weniger als im Winter und man kann ungefähr auf ein Gebräude Bier von 12 Dresdner Scheffeln 8 Kannen die Kanne zu 2 Pfund, gute Hefen nehmen, doch kommt es bey einem Gebräude Bier von etliche 20 Tonnen auf eine Kanne, mehr nicht an, oder es macht dieses keinen merklichen Unterschied. 4) Zu einer guten Gährung wird eine temperirte Wärme erfordert. Denn wenn die Wärme zu stark ist, so wird die Gährung übertrieben und die besten geistigen Theile verfliegen, so wie im entgegengesetzten Falle bey großer Kälte keine Gährung erfolgt. 5) Das Bier muß nur die Weingährung erfahren; denn wenn sie höher getrieben, oder länger unterhalten wird, so geht sie in die saure Gährung über, folglich darf die geistige Gährung nicht den höchsten Grad erreichen, sondern man muß sie zur gehörigen Zeit unterbrechen, wenn man die Verwandlung des Bieres in Essig verhüten will. Die Gährung dauert ohnehin noch eine Zeitlang auf eine langsame Art fort, wenn das Bier auf die Gefäße oder wohl zugemachte Tonnen gebracht wird, so daß nunmehr das Bier, dessen Gährung nicht gänzlich

vollendet war, an Stärke des Geistes zunimmt. 6) Der gährenden Masse darf man niemals den gänzlichen Zugang der Luft benehmen und daher die Gefäße nicht feste verstopfen, sondern die Oeffnung des Bottichs muß mit grober Leinwand bedeckt werden, und damit durch dessen große Oberfläche nicht leicht zu viel geistige Theile verfliegen mögen, so soll man die Gährung im Bottiche nicht vollenden lassen, sondern das Bier auf kleinere Gefäße oder Tonnen bringen, weil diese nur kleine Oeffnungen haben, allwo die Gährung bey wenigem Verluste der geistigen Theile noch allmählig fortgesetzt wird, und das Bier also nicht wie oben gedacht, so leicht in die Essiggährung übergehet. Damit man dieses verhüte und die Gährung zur rechten Zeit aufhalte, so müssen die Tonnen so bald die Gährung abnimmt, und die Hefen auf dem Spundloche sich nicht mehr bewegen, vollends mit frischem Wasser aufgefüllt und zugespündet werden.

§. 635.

Nachdem wir nun im vorhergehenden §. die beym Gähren des Bieres zu beobachtenden Regeln angemerkt haben, so wollen wir noch in aller Kürze bemerken, 1) wenn dem Biere die Hefen gegeben werden müssen, und 2) was man dabey beobachten müsse, damit das Bier eher in Gährung gesetzt werde.

Was den ersten Punkt, das Hefen geben betrift, so ist hierzu die rechte Zeit, wenn die Würze eben milchwarm ist. Um diesen Grad der Wärme zu erfahren, hat man mehrentheils die Gewohnheit den Arm bis an den Ellenbogen in das Bier zu stecken, um dadurch den Grad der Wärme zu bestimmen. Allein dieses Mittel ist nicht das sicherste, sondern es werden dadurch öfters Fehler gemacht, und dem Biere die Hefen entweder zu bald oder zu spät gegeben, und zwar aus dem Grunde, weil ein Mensch eine zärtere Empfindung als der andere hat, ja selbst eine und eben dieselbe

Person, kann hierinne fehlen, und zu verschiedenen Zeiten das Bier für wärmer oder kälter halten, als es wirklich ist, und es wird hierzu allerdings eine sehr geübte Hand erfordert, wenn man sich dieses Mittels bedienen will.

Ueberdieses wollen die verschiedenen Biere auch verschiedene Grade von Wärme beym Hefengeben haben. Denn ein braunes starkes Bier, muß die Hefen etwas wärmer bekommen, wie ein weißes oder der sogenannte Breyhan. Ferner macht die Jahreszeit selbst einen Unterschied hierinnen; und bey warmen Sommertagen muß das Bier etwas mehr abkühlen, wie im Frühlinge, Herbst und Winter. Manche Bierbrauer halten dieses für Kleinigkeiten, da doch an der rechten Zeit die Hefen zu geben unendlich viel liegt. Denn werden die Hefen in zu warme Würze gethan, so werden die Hefen entweder verbrannt, oder unwirksam gemacht, oder aber das Bier geräth in zu heftige Gährung, wovon die Folgen alsdann sind, daß man ein Geistarmes unkräftiges Bier erhält, weil die mehresten und feinsten Geister durch die heftige Gährung fortgejagt werden, so wie man im Gegentheil bey gelinder Gährung ein sehr geistreiches und kräftiges Bier erlangt. Giebt man dem Biere die Hefen aber zu kalt, so geht die Gährung nicht gehörig von statten, das Bier bleibt trübe, und bekommt einen übeln und unangenehmen Geschmack.

In wohleingerichteten Bierbrauereyen bedient man sich zum Anstellen des Biers oder um den rechten Zeitpunkt zum Hefengeben zu erfahren, des Thermometers, welches ein Instrument ist, welches wenig kostet, und wodurch man in den Stand gesetzt wird, den rechten Grad der Wärme zu allen Jahreszeiten so genau zu bestimmen, daß man niemals fehlen kann. Dieses Instrument sollte bey keiner guten Bierbrauerey mangeln. Denn die Vortheile so davon entstehen sind groß. Wenn man sich hierzu des Reaumürschen Thermometers bedienen will, so sind die hierzu gehörigen Grade der verschiedenen hierzu nöthigen Wärme des

Bieres zum Hefengeben vom 20sten bis 6 oder 28sten Grade nach der angegebenen Eintheilung. Nach dem Fahrenheitschen Thermometer aber sind die Grade zwischen 65° — 75°.

Der zweyte Punkt betrifft die Art, wie man dem Biere die Hefen zusetzt. Wenn man den rechten Grad der Wärme zum Hefengeben auf ein oder die andere Art erforscht hat, so ist es am besten, daß man kurz vorher die zum Gebräude nöthigen Hefen in eine Bier oder Wasserkanne gießt, hierzu lauwarme Würze thut, beydes wohl miteinander vermischt, diese Kanne leicht zugedeckt an einen mäßig warmen Ort setzt, damit es recht in Gährung gerathe. Man kann auch etwas Zucker beymischen, so gehet es desto besser in Gährung, und so wie sich diese Masse zu vermehren scheint, oder nach oben in die Höhe geht, so schüttet man dieselbe unter das im Bottiche befindliche Bier, sobald dasselbe den rechten Grad der Wärme zum Anstellen hat, rührt alles recht gut durcheinander, damit die Hefen überall ausgetheilt werden, und deckt sodann den Bottich mit groben Tüchern zu, damit dem Biere der Zugang der Luft nicht gänzlich benommen werde, weil diese zur Gährung erfordert wird. Dieses leichte Zudecken hat aber auch den Nutzen, daß die Gährung nicht zu geschwinde oder heftig vor sich gehen kann, welches geschehen würde, wenn der Bottich offen und die warme Luft zu stark darauf wirken könnte.

Nach der im vorhergehenden §. 634. gegebenen 5ten Regel soll die Gährung des Bieres unterbrochen werden, folglich darf das Bier auf dem Bottiche nicht völlig ausgähren, sondern es muß bald nach angefangener Gährung auf die Gefäße gefüllt werden, um hier die angefangene Weingährung gelinde fortzusetzen, und zugleich auch darum, damit nicht zuviel geistige Theile von der großen Oberfläche des Bottichs fortgetrieben werden können. Auch über diesen Punkt wollen wir im folgenden §. dasjenige anführen, was

der Verfasser des Chymischen Lehrbegriffs davon sagt, weil dieses ganz mit meiner Meynung übereinstimmt.

§ 636.

Warum man das Bier nicht auf dem Bottiche, sondern dasselbe in Fässern abgähren lassen soll, darüber erklärt sich der vorgedachte Schriftsteller also:

„Es ist das rathsamste, wenn man siehet, daß die Gährung wirklich ihren Anfang genommen, mit dem Biere auf die Fässer zu eilen. Von dieser Art Gefäßen kann man sagen, daß sie sehr wohl ausgedacht sind, die gährende Bewegung zu unterhalten. Denn gleich wie es dabey an dem Luftzuge nicht fehlet, welcher auch durch Einsetzung des Spundes noch gemindert werden kann; also dienet das Gewölbe dazu, daß die aufsteigenden Blasen, nach dem Liquor gestossen, und die Bewegung in sich selbst zurück gekehret wird. Es geschiehet dadurch in der Flüssigkeit, was in einem Reverberirofen mit dem Feuer vorgeht. Dort wird die Hitze, und hier die Bewegung verdoppelt. Da aber eben dies die neue Mischung des Bieres vollkommner macht, daß es wohl durchgearbeitet werde, so kann man sehen, wie viel das Gebäude der Fässer zur Güte des Bieres beytrage. Inzwischen sind große Fässer besser als kleine. Einerley Bier, das in einem großen und einem kleinen Fasse seine Gährung vollendet, fällt sehr verschieden aus. Die Ursache sagt die Naturlehre. Die Luftblasen gehen in dem grössern einen längern Weg, auf welchem sie alle Augenblicke mit mehrerer Geschwindigkeit steigen. Mehr Geschwindigkeit macht eine größere Bewegung. Durch die stärkere Bewegung aber wird abermals die Flüssigkeit besser durchgearbeitet, und wenn sie sich dann an das Gewölbe mit mehrerer Force stossen, so gehen sie auch wieder um so weiter zurück, welches alles zu dem Zwecke cooperirt, daß die gröbern Partickelchen zerrieben, subtil gemacht, und in die geheimste Verbindung mit den andern geistigen Theilchen ein-

geführet werden. Nicht aber allein das ist die Ursache, warum die Gährung auf einem größern Fasse vollkommner wird, als auf einem kleinern; sondern es beruhet auch darauf, weil die Wärme, die das Bier noch hat, wenn es aufgefüllet wird, darinne länger anhält, und das Spundloch bey einem größern Fasse nach Proportion kleiner ist, als bei einem kleinern, folglich wird damit die Gährung langsamer auf dem ersten als auf dem letzten. Und das ist für sich allein schon Beweises genug, daß eine langsame Gährung einer behendern weit vorzuziehen sey. Eben daher folgt auch, daß die Hefen von einem großen Fasse vorzüglicher sind, als die von einem kleinern."

§. 637.

Wir haben das Bier nunmehro vom Bottiche in Gefäße, bringen lassen, und da dasselbe also nach und nach hier abgährt, und etwas Hefen aufstößt, so müssen die Fässer auch nach und nach voller gefüllt werden, bis endlich die Gährung, wie schon oben gedacht, ziemlich vorbey ist, und sie alsdenn mit frischem Wasser zuletzt aufgefüllt und zugespündet werden. Bekanntlich werden die Biergefäße in Vierteln, Tonnen und halben Tonnen auf Lager gelegt, und da nun während dem Gähren viele Hefen ausgestossen und diese gesammelt werden müßten, so werden unter jedes Paar Fässer kleine Wändchen untergeschoben, damit man die Hefen darinnen auffangen könne.

In aller Kürze ist noch zu bemerken; daß zur guten Erhaltung des Bieres im Sommer kühle und im Winter warme Keller nothwendig sind; daß man, um das Sauerwerden des Bieres zu verhindern, die sämmtlichen Gefäße, wenn die Hefen über gelaufen sind, fleißig abwaschen und so reinlich als möglich halten müßte; und daß endlich durch gutes Pichen der Gefäße, theils die saure Gährung, welche sonst die eichenen Gefäße bewirken können, verhütet, theils das Bier balsamischer gemacht, und ihm auch mehr Dauerhaf-

tigkeit verschaft werde, folglich alles dieses gehörig besorgt werden müsse.

§. 638.

Wir wollen noch einen Blick zurück auf unser Nachbier thun, welches wir in der Pfanne mit dem übrig gebliebenen Hopfen zu kochen verließen. Ist dieses Kochen vollendet, welches etwas länger als beym ersten ordentlichen Biere geschehen kann: so wird dasselbe alsdann nach gehörigen Abkühlen beim Hefengeben, Gähren und Auffüllen auf Fässer eben also wie das gute Bier behandelt.

Wer Weißbier von Luftmalze brauen will, der hat hierbey alle die Vorsichten anzuwenden, welche hier beym Braunbiere angegeben wurden, und es ist dahero hiervon weiter nichts zu erinnern.

In manchen Brauereyen laugt man das schon zweymal gemöschte Malz noch zum drittenmale aus, und macht davon annoch ein Getränke fürs Gesinde oder arme Leute. Allein was man hier zu gewinnen glaubt, geht auf der andern Seite wieder verlohren, weil alsdann ganz und gar nichts in den Trebern für das Vieh zurück bleibt, folglich muß dieses darunter leiden.

§. 639.

H. Vom Lager Biere.

An manchen Orten brauet man sogenanntes Lagerbier, welches auch wohl Merzbier genannt wird, weil dasselbe mehrentheils im Monat Merz verfertiget wird.

Was nun die hierzu nöthige Gerste, Malz und übrige Zuthaten betrift, so ist hierinnen weiter kein Unterschied, als was bereits bey dem gewöhnlichen Biere im Vorhergehenden schon angezeigt worden ist, und man hat dahero hierbey nur noch folgende von jenen etwas abweichenden Regeln zu merken:

In Ansehung der Menge des Malzes und des Hopfens ist beym Lagerbiere ein Unterschied. Denn je länger man die Dauer desselben wünscht, desto mehr muß man Malz und Hopfen darzu nehmen; weil ein Bier, welches nicht Malzreich ist, und gleichwohl viel Hopfen bekommen hat, einen äußerst widrigen den mehresten Menschen unangenehmen Geschmack bekommt, und diesen desto mehr, je länger der Hopfen mit der Würze nach der gewöhnlichen Art gekocht worden ist. Nimmt man aber viel Malz, damit das Bier mehr Fettigkeit erhält, alsdann giebt auch der mehrere Hopfen dem Biere einen guten Geschmack, und man erhält nicht nur ein treflisches Bier vom Geschmack, sondern auch von guter Dauer.

Soll das Bier also bis in die andere Helfte des Sommers hin dauern und kräftig seyn, so ist es nicht zu viel, wenn man zu einem Gebräude, wozu man zum gewöhnlichen Biere z. B. 12 Dresdner Scheffel Malz, zu welchen der Scheffel Gerste ohngefähr 140 Pfund wog, und wovon man sonst nach Verhältniß 12 — 13 Viertel gutes Bier machte, anjezo von eben demselben Malze 16 — 18 Scheffel nimmt, und von diesem 12 Viertel Bier macht, aber hierzu auch noch einmal so viel Hopfen als zu dem gewöhnlichen Biere anwendet.

Das Malz wird wie bey dem vorhergehenden gewöhnlichen Gerstenbiere eingemöscht und die Würze gemacht, alsdenn der Hopfen hierzu auf eben die Weise wie oben §. 629. gedacht, zubereitet und mit der Würze auf gedachte Weise gekocht, und übrigens mit allem so versehen, wie bereits in dem angezogenen §. gelehret worden.

Bey der Gährung des Lagerbieres verfährt man etwas anders als bey dem gewöhnlichen Biere und zwar folgendermaßen. Das Lagerbier soll nicht die Hefen in den Tonnen ausstoßen, sondern dieselben im Gährungs-Bottiche auf den Boden absetzen, folglich auf diesen völlig abgähren, wo-

zu denn oftmals 6, 8 und mehr Tage erfordert werden, je nachdem die Witterung mehr oder weniger Einfluß darauf hat. Ferner wird diesem Biere oder vielmehr dieser Würze die Hefen nicht eher zugesetzt, als bis sie fast alle Wärme verlohren hat, worauf die Hefen recht gut damit vermischt werden.

§. 640.

Da dieses Bier in den kalten Monaten bis in den Monat Merz hin gebrauet wird, so wird die im Bottiche mit Hefen angestellte Würze nur so lange mit Bretern zugedeckt, bis man am Rande des Bottichs einen weißen milchartigen Rand ohngefähr eines Strohhalms breit gewahr wird, auch über des ganzen Bottichs Oberfläche hin ganz kleine weiße Pünktchen erscheinen. Hierauf nimmt man an einem Orte ein paar Breter hinweg, damit man beständig nach der Gährung sehen könne, und wenn nunmehro die Gährung ohngefähr alle 3 oder 4 Stunden zunimmt, und den folgenden Tag der Bottich wie eine weiße Milch überzogen ist, so geht die Gährung nach Wunsch von statten. Wenn nun die Witterung nicht gar zu kalt ist, so nimmt man die Bedeckung mit Bretern gänzlich hinweg, damit das Bier sich nicht zu sehr erwärme und in eine heftigere Gährung, wozu die größere Menge des Hopfens etwas mit beyträgt, gerathe; ist die Witterung aber kalt, so läßt man den Bottich ziemlich ganz bedeckt.

Ohngefähr den dritten Tag, wird man die ganze Oberfläche des Bottichs nicht nur mit Puppen und weißgelben lichten Knöpfgen überzogen sehen, sondern das Bier wird auch einen sehr schönen Geruch von sich geben. Endlich ziehen sich diese Puppen und Knöpfgen zusammen, so daß in der Mitte des Bieres eine Art von Berg mehrere Zolle hoch von dem Schaum und Hefen zu sehen seyn wird.

So wie nun dieser in der Mitte entstandene Berg anfängt zu sinken, oder sich zu Boden setzt, so fängt auch der Gischt

am Rande des Bottichs an abzutreten, und aller Gischt senkt sich nach und nach zu Boden, so daß das Bier nun ganz klar im Bottiche erscheint. So wie dieser Zeitpunkt eingetreten ist, alsdann läßt man das Bier annoch vier und zwanzig Stunden auf dem Bottiche stehen, sodann aber wird dasselbe abgelassen, in den Keller geschaft, und die daselbst befindlichen Tonnen damit vollgefüllt.

Die ersten Tage, nachdem das Bier auf die Tonnen gefüllt worden ist, pflegt dasselbe annoch etwas weniges von Hefen oben auszustoßen, weshalb man öfters nachsehen, und die Tonnen immer voll halten soll. Daß man übrigens diese Gefäße eben so reinlich halten müße, und die daran befindlichen Hefen fleißig abgewaschen und die Tonnen endlich zugespündet werden müssen, wenn die Gährung vollendet ist, verstehet sich eben sowohl, als daß die Keller reinlich, trocken und frisch seyn müssen, wenn sich das Bier lange gut erhalten soll.

§. 641.

I. Englisch Bier oder Ale zu bereiten.

Hier soll die Art und Weise angegeben werden, wie das berühmte englische Ale, unrecht englisch Oel genannt, gebrauet wird, und zwar auf die Art, so wie die Oekonomen, welche der König von Preussen nach England reißen lassen, um die Landwirthschaft daselbst zu lernen, mitgebracht, im Preußischen nachgemacht, und daselbst ein Bier bereitet haben, welches dem englischen Ale sehr wenig nachgiebt. Das Verfahren bestehet im folgenden:

Man nimmt z. B. vier Scheffel auserlesene zweizeitige Gerste, weicht sie wie gewöhnlich in gutes weiches Wasser ein, und wenn sie genug geweicht hat, so läßt man sie nur ganz langsam und wenig wachsen, und wenn die Keime herausgetreten und noch ganz weiß sind, so wird dieselbe in einen mäßig warmen Backofen anstatt der Darre, welches

recht gereinigt seyn soll, geschüttet. Warum aber dieses Malz nicht auf der Darre getrocknet werden soll, davon sehe ich den Grund nicht ein, wenn die Darre so beschaffen ist, daß das Malz nicht rauchricht werden kann. Hier wird das Malz öfters gewendet, damit alles gleich gut getrocknet werde, und wenn dasselbe eine gelbbraune Farbe angenommen hat, so wird es heraus genommen, auf einen recht trockenen Boden gebracht, woselbst es wenigstens 4 Wochen liegen bleiben soll, und wenn es alsdenn in die Mühle zum Schroten gebracht werden soll, werden die Keime abgerieben, von allen Staube befreyet, vier und zwanzig Stunden vorher gelinde angefeuchtet, und in der Mühle nur ganz grob geschroten.

Der zum Auslaugen der Würze nöthige Bottich wird folgendermaßen zubereitet: 1) Wird in dem darinnen befindlichen Boden ein Zapfenloch dergestalt gemacht, daß man den genau daran passenden Zapfen von aussen nach innen einstecken, und derselbe nicht viel über den Boden hervorstehe, damit er das auf dem Boden zu legende Haartuch nicht hindere, genau anzuschließen: 2) Ueber das Haartuch wird sodann gut abgebrühetes Roggenstroh gelegt, so wie nunmehro auf das Stroh ein mit kleinen Löchern versehener Boden gelegt, auch auf diesen annoch etwas Stroh von vorgedachter Art gelegt wird.

§ 642.

Nach dieser Vorrichtung wird das geschrotene Malz darein geschüttet, gehörig vorbereitet, und sodann mit ohngefähr ¼ Tonne kochend heiß gemachten, vorher wiederum etwas abgekühlten Wasser, in welchem man vorhero 2 Pfund Puderzucker aufgelößt hatte, darauf geschüttet, damit unter einander gerührt, und der Bottich ¼ Stunde gut zugedeckt, damit das Malz weiche. Unterdessen wird abermals eine Tonne Wasser kochend heiß gemacht, alsdenn darauf gegossen, wohl durchgearbeitet, und der Bottich wohl zu-

gedeckt; 1 Stunde in Ruhe gelassen, damit sich die Kraft ausziehe. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Würze abgezapft, und wenn die Würze nicht recht klar durchgegangen, so wird sie noch einmal auf den Mösch gegossen, und wiederum abgezapft. Ist dieses geschehen, so werden nochmals 2 Tonnen siedheißes Wasser auf den Mösch gegossen, wohl umgerührt, und dieser ein paar Stunden zugedeckt ruhig stehen gelassen, damit die Kräfte vollends ausgezogen werden. Dieser zweyte Aufguß wird, nachdem er abgezapft worden, zu einem besondern sogenannten Speisebiere durch die Gährung zubereitet.

Die erst abgezogene Würze wird sodann mit 4 — 5 Pf. recht guten Hopfen, welcher vorhero, mit etwas warmen Wasser eingeweicht worden, in den Kessel oder Pfanne gethan, und hier eine gute Stunde gelinde zusammen gekocht. Hierauf wird die Würze durch ein feines Haarsieb in den Gährbottich gegossen, und wenn sie zum Anstellen kalt genug oder nur milchwarm ist, mit den besten Hefen, die man haben kann, vermischt und die Gährung wie bey andern Biere abgewartet, alsdann aber aufs Faß gebracht; im übrigen wie bey anderm Biere verfahren, und wenn das Bier recht klar und helle geworden, sodann auf Bouteillen gezogen. Es versteht sich von selbst, daß das Faß, nach dem Abgähren wohl zugespündet werden müsse.

Mit dem zweyten Aufgusse verfährt man auf eben diese Weise, und bedient sich des zuerst gebrauchten Hopfens, wozu jedoch noch 3 bis 4 Pfund frischer gethan werden muß. Von dieser zweyten Gattung Bier, wird die Ale, so lange es nöthig ist, auf dem Fasse aufgefüllt.

§. 643.

K. Eine zweyte Art englisch Bier zu brauen.

Im Museo rustico etc. P. I. S. 392. macht ein gewisser Engländer eine gute Art Braunbier zu brauen, welches

Brown Stoat genannt wird, mittelst eines Schreibens an die Herausgeber vorgedachter Schrift bekannt. Dieses Schreiben lautet folgendermaßen:

„Meine Herren, ich bin einer von denen sonderbaren Leuten, welche gerne einige Ueberbleibsel von der alten englischen Gastfreiheit in ihrem Hause beybehalten mögen; und in dieser besondern Absicht bin ich niemals ohne einige Fässer guten starken Bieres in meinem Keller, zum Besten nicht allein meiner eigenen Familie, sondern auch solcher, welche kommen und weggehen, und meiner Bewirthung würdig sind.

„Sie müssen wissen, ich bin viele Jahre besonders aufmerksam auf das Brauen dieses Bieres gewesen, so, daß, wenn ich mich wohl befinde, ich gemeiniglich selbst bey der Pfanne bin, und auf das Kochen sehe.

„Ich habe den Einfall gehabt, ich wollte die Art und Weise, wie ich dabey verführe, der Welt mittheilen; und ich habe gedacht, ich könnte es auf keine leichtere Art ins Werk richten, als wenn ich Ihnen die Nachricht in einem Briefe schreibe. Wenn Sie keinen Widersinn darinne finden, so hoffe ich, den Mangel an Genauigkeit werden Sie übersehen.

„Ich bin sehr sorgfältig wegen des Wassers, das ich darzu nehme. Es ist das mildeste, welches ich nur bekommen kann; und dieserwegen nehme ich es stets aus einem reinen saubern Teiche, den ich hinter meinem Hause habe.

„Meine Zeit dieses Bier zu brauen, ist im Merz, welches ich für die beste Jahreszeit halte. Ich mache daher im Anfange dieses Monats meine Anstalten darzu auf folgende Weise:

„Das erste, was ich thue, ist, daß ich so viel Wasser schöpfe, als ich zu allen meinen Gebräuden brauche, denn ich braue nunmehro für das ganze Jahr. Dieses Wasser koche ich alles in meiner Pfanne. Wenn es gekocht ist, so wird es in

große darzu gehörige Bottiche gethan, und an die Luft gesetzt, damit es sich abkühle und reinige, wenigstens auf eine Woche lang *).

„Darauf fange ich mein erstes Brauen an, indem ich vorläufig eine hinlängliche Menge von den besten braunen hochgedörrten Malze angeschaffet, welches drey oder vier Tage vorher, ehe es gebraucht wird, geschroten worden, damit es Zeit haben möge sich zu erliegen, und zur Gährung geschickt zu machen.

„Wenn ein Braukessel voll Wasser so heiß geworden ist, daß er kocht, so werden ohngefähr drey Viertel eines Fasses in den Mösch- oder Mischbottig geschöpfet, und der Kessel sogleich wieder angefüllet, und zum Kochen gebracht. Wenn das Wasser in dem Möschbottiche, in einen solchen Stand gekommen ist, daß man sein Gesicht darinnen sehen kann, so lasse ich neun Scheffel von dem geschrotenen Malze aus den Säcken hinein schütten, dieses muß mit dem Rührstocke oder der Möschgabel beynahe eine halbe Stunde lang wohl gemöscht oder gemischt und umgerührt werden, bis alles Malz durch und durch naß ist, und sich mit dem Wasser recht vermischet hat. Alsdenn wird ein anderer Scheffel Malz leicht über die Oberfläche hergestreuet, und wenn das Ganze mit den leeren Säcken bedecket worden, um den Broden darin zu erhalten, eine Stunde lang ungestört gelassen **).

---

*) Da das öftere Kochen des Wassers nicht gut ist, sondern dadurch an seinen Kräften verliert so weiß ich nicht, ob diese Methode die beste ist, wenn sie gleich englisch ist, zumal da das Wasser an und für sich nach seiner Angabe schon weich ist und überdieses noch an die Luft gestellt wird. Letzteres ist wohl besser als das erste. Man erinnere sich, was hiervon oben §. 593. 625 und 26 ꝛc. gesagt worden ist.

**) Nach meinem Gutachten würde es besser seyn, statt des aufgestreueten Malzes recht reine nicht dumpfig gewordene Haser

„Zu Ende der Stunde, wenn das Wasser in dem Kessel kocht, wird das Feuer gedämpfet, und das Wasser stehen gelassen, bis man sein Gesicht darinnen sehen kann; darnach wird so viel als nöthig ist, auf den Mösch geschöpfet, bis alles zusammen, wenn es abläuft, ein Faß Würze geben wird, und dies ist der Braumeister balde im Stande sehr genau zu bestimmen.

„Ist diese zweyte Menge Wasser auf den Mösch geschöpfet, so wird es wieder gut umgerührt, und unter einander gebracht, und wenn es abermals bedeckt worden, noch eine halbe Stunde ruhig gehalten.

„Darauf wird die erste Würze in einem kleinen Strohme in den Nebenbottich ausgelassen, und ein anderes Faß heissen Wassers auf den Mösch geschöpfet, welches erst mit dem Rührstocke wohl umgerührt, und darauf wiederum zugedeckt, und zwei Stunden lang in Ruhe stehen gelassen wird.

„Mittlerweile wird die erste Würze wieder in den Kessel gegossen, und 6 Pfund schöner brauner saamenreicher Hopfen hinein gethan, nachdem er erst zwischen den Händen gerieben worden. Alsdenn wird ein frisch lodernd Feuer unter den Kessel gemacht, bis die Würze kocht, und man hält damit so lange an, bis der Hopfen sinkt; darauf wird das Feuer gedämpft, und der Saft in die Kühlen oder Kühlstöcke geschlagen.

„Wenn er sich soweit verkühlet hat, daß er nur noch warm als die Milch von einer Kuh ist, so wird einiger Gischt oder Bremen (Hefen) damit vermischt, und es stehen

---

spreu oder Heckerling zu nehmen, weil auch dieses den Broden zurück halten, das Malz aber durch ebenfallsiges Einrühren mit dem andern besser ausgelaugt oder ausgezogen werden würde.

Anmerk. d. Herausgebers.

gelassen, damit es wirke, bis die Oberfläche in lauter Kräuseln erscheint; alsdenn wird er umgerührt, und wohl unter einander gemischt, und wieder zum Wirken stehen gelassen. Dieses Umrühren wird dreimal wiederholt, worauf es gefasset, und so gelassen wird, noch in dem Fasse aufzustossen. Wenn das Aufstossen beynahe vorbey ist, so wird das Faß angefüllet und zugespündet.

„Wenn man mit dem Biere, wovon ich schreibe, gut umgegangen ist, so wird es sich ganze Jahre lang halten, aber auch schon in der folgenden Erndte gut zu trinken seyn.

„Was die zweite Würze anbetrift, deren ich oben erwähnt habe, so wird sie zu dem nächsten Gebräude hingesezt, wo sie auf folgende Art gebraucht wird:

„Bey meinem zweyten Gebräude verfahre ich so weit, bis mein Malz durch und durch naß geworden, auf eben die Art, wie bey dem ersten; nachher aber mache ich die zweite Würze meines ersten Gebräudes heiß, und schöpfe sie auf meinen Mösch, wodurch die neue Würze einen sehr beträchtlichen Zusatz von Stärke und Mildigkeit erhält.

„Die zweite Würze von diesen zweiten Gebräude mache ich von Wasser, und hebe sie auf, zu der ersten Würze meines dritten Gebräudes und so weiter zu so vielen Gebräuden als ich annehmen will.

„Ich muß anmerken, daß ich von meinem ersten Gebräude noch eine dritte Würze abnehme, welche ich heiß mache, und auf meinen Mösch meines zweiten Gebräudes schöpfe, wenn die zweite Würze abgenommen worden, und durch dieses Mittel erhalte ich aus zweyen Gebräuden noch ein Faß sehr gutes mildes Bier.

„Ich will nicht behaupten, daß meine oben beschriebene Art zu brauen besser sey, als irgend eine andere, ich bin aber sehr wohl überzeugt, daß sie keine schlechte Art sey, weil einem jeden mein Bier gefällt, welches zwar hoch an Farbe, aber so klar als Wasser aus einem Felsen ist, und

gesund seyn muß, weil es aus dem reinen und ächten Malze und Hopfen, ohne irgend eine andere ungesunde Mischung es zu verfälschen, gebrauet worden.“

Mir scheint diese Art Bier zu brauen ein wenig getändelt; aber weil es doch so viele Liebhaber von englischen Bieren giebt, so habe ich diese Methode mit anführen wollen, allein ich bin auch überzeugt, daß wir ohne so zu verfahren, ein sehr gutes Bier brauen können, wenn wir nur sonst die im vorhergegangenen angemerkten Regeln genau beobachten; und wenn wir Doppelbier brauen wollen, so dürfen wir ja nur, wie schon gedacht, mehr Malz und Hopfen nach Belieben nehmen, so können wir's ja so stark machen als wir wollen. Das viele Kochen des Wassers und des Bieres mit dem Hopfen, taugt zuverlässig zu nichts, und es ist dieses schon durch mehrere vernünftige Bierbrauer aus Erfahrung zur Gnüge bestätiget.

§. 644.

L. Vom sogenannten Breyhahn.

Da der sogenante Breyhahn, oder das Weißbier von vielen Personen auch geliebt, und besonders im Sommer stark getrunken wird, dabey auch ansehnlicher Gewinn zu machen ist, so wollen wir auch hiervon etwas anführen. Da ich selbst, eben dergleichen Getränke niemals habe verfertigen lassen, so kann ich hiervon auch nicht aus eigener Erfahrung schreiben, sondern ich werde hier einen geschickten praktischen Oekonomen reden lassen.

Der Herr von Eckhart hat uns in seiner Experimental-Oekonomie S. 418. die aufrichtige Art des Halberstädtischen Breyhahnbrauens aufrichtig gelehrt, woselbst er dann folgendermaßen schreibt:

„Das Breyhahnmalz ist halb Gerste und halb Weizen, beydes aber Luftmalz. Weil der Weizen noch einmal so

theuer als Gerste ist, indem darinnen mehr als noch einmal so viel Kräfte als in der Gerste stecken, gleichwohl der Breyhahn mit dem Biere in gleichem Preise verkaufet wird; so ist zu wissen, daß wegen der so großen und vielen in dem Weizen befindlichen Kräfte anstatt sonst vier Pfannen Wasser zu einem Brauen Bier kommen, zu einem Brauen Breyhahn fünf Pfannen genommen werden müssen, und also von jedem Scheffel Breyhahnmalz eine gute Tonne recht delikaten Breyhahn gebräuet werden kann, welches den hohen Preis des Weizens in Ansehung der mehr fallenden Tonnen mildert.

Das Breyhahnmalz wird eben so als das Braunbiermalz gewurft; die Keimen werden durch Wurfen oder Wurfeln auf der Tenne abgesondert, und z. E. wenn 64 Tonnen Breyhahn gebrauet werden sollen, hierzu 64 Scheffel Malz abgemessen, recht stark ungesprengt, geschroten, in das Brauhaus geliefert, und hierzu fünf Pfannen Wasser, 20 Tonnen haltend, Berliner Maas dazu gebrauchet. Hiervon werden ungefähr 70 Tonnen Breyhahn aus dem Brauhause kommen. Da aber im Keller durch das viele Hefen ausstoßen und zum Auffüllen vieles aufgehet, nächstdem von dem Volke, wegen seines delikaten Geschmacks beym Brauen viel gesoffen wird, auch in der herrschaftlichen Haushaltung gar leicht 1 oder 2 Tonnen verbraucht werden, so kann man nach Abgang dessen, von solchem Brauen von 64 Scheffel Malz, auch mehr nicht, als 64 Tonnen Breyhahn wirklich verkaufen, worauf also scharf gesehen werden muß.

Früh um 1 Uhr wird Feuer angemacht, gegen 3 Uhr muß die erste Pfanne kochen, und in den Möschbottig geschlagen werden. Die Pfanne wird sogleich wieder gefüllt und untergefeuert den Augenblick aber andere 10 Tonnen, d. i. eine halbe Pfanne voll kaltes Wasser in den Möschbottich zu der ersten Pfanne siedenden Wasser gelassen, damit es halb kalt werde, und damit wird den Augenblick alles Schrot ordentlich ein-

gemöschet, indem Breyhahnenmalz im Anfange nicht heiß darf eingemöscht werden, sonst wird es ein Mehlbrey. Wenn nun mit Fleiß alles wohl durchgearbeitet worden, so wird dieser Mösch mit einer Harke oben fein gerade gezogen, unterdessen aber fein hurtig das Gestelle in den Stellbottig gemachet.

Kochet nun die andere Pfanne Wasser, so ist es halb fünf Uhr, und wird selbige auch in den Möschbottich geschlagen, tüchtig durchgearbeitet und eingemöscht, die Pfanne aber zum drittenmale gefüllet und untergefeuert. Wenn nun der Mösch so aus zwey Pfannen heißen und einer halben Pfanne kalten Wasser besteht, eine Stunde gestanden, so wird solche just halb 6 Uhr auf den Stellbottich geschlagen, der Möschbottich aber nebst den Kühlfässern mit großem Fleiße sauber ausgewaschen. Um 6 Uhr muß die dritte Pfanne kochen, und dann sogleich auf das Gießbret in den Stellbottig geschlagen werden. Nun wird etwas kalt Wasser in die Pfanne geschüttet, und wacker darin umgespühlet, damit sie nicht verbrenne.

Unter solcher Zeit aber wird der Zapfen vom Stellbottiche gezogen, das Trübe immer wieder in den Bottich geschüttet, und mit Vorsicht der Zapfen wieder gezogen, bis das Gut (die Würze) recht hell und klar vom Bottiche folget. Dann wird immer eine länglicht runde Wanne nach der andern vom Stellbottiche abgelassen, die Pfanne damit gefüllet, und untergefeuert, auf den Stellbottich aber sogleich annoch anderthalb Pfannen voll, das sind 30 Tonnen, kalt Wasser auf das Gußbret gerennet. Nun sind 5 Pfannen Wasser darin, wie sichs gehöret, nämlich drey Pfannen voll siedendes und zwey Pfannen voll kaltes Wasser.

Gegen acht Uhr wird die erste Pfanne der sogenannten Würze kochen, welche denn bey gelinden Feuer akkurat bis neun Uhr kochen muß, da sich denn zeigen wird, daß lauter zusammen geronnene Grumpeln, als Erbsen, darin werden zu sehen seyn, welches die mehlichten Theile vom Malze sind, und mittelst des langen Kochens zusammen gerinnen,

durch die Gährung aber hernach zu Hefen oder Bärme werden. Der Breyhahn aber muß sodann so klar als ein Wein werden.

Wenn diese Würze zuckersüße schmecket, und also die Quintessenz vom ganzen Malze ist, eine Stunde aber gekochet hat, so wird sie augenblicklich in die drey Kühlfässer und andere kleine reinliche Wannen ganz vorsichtig vertheilet, um sie bald kalt zu machen. Die Pfanne wird mittelst aus der länglicht runden Wanne wieder gefüllet, nämlich mit dem vom Stellbottiche Abgezapften. Sobald es aber eine Viertelstunde gekocht, und man mit dem Kochen um halb eilf Uhr den Anfang gemacht gehabt, wird es in den rein gewaschenen Möschbottich wieder gefüllet. Halb 2 Uhr muß diese dritte Pfanne kochen und ebenmäßig in den Möschbottich geschlagen, die Pfanne aber wieder aus der länglich runden Wanne gefüllet.

Unterdessen aber werden zum Kochen 15 Tonnen kaltes Wasser noch besonders auf das Gießbret in den Stellbottich gerennet. Um 4 Uhr wird die vierte und letzte Pfanne kochen, welche denn auch in den Möschbottich geschlagen, und mittelst öftern Umrücken zur baldigen Abkühlung gebracht werden muß. Nun wird alles, was noch vom Stellbottiche klar ablaufen will, abgelassen, und in der Pfanne aufgekocht, welches recht guter Kofent ist.

Immittelst steht nun in den Kühlfässern und kleinen Wannen die Würze, nämlich die erste Pfanne: diese muß wohl in Acht genommen werden, und darf durchaus keine Hefen bekommen. In dem ersten Möschbottiche stehen die drey andern Pfannen voll, welche so lange mittelst öftern Umrührens abgekühlt werden, bis nur noch eine Milchwärme darin gespührt wird. Ist es nun so weit, daß eine kleine Laulichkeit noch vorhanden, so werden auf solches Quantum sechs Maas ächte, recht gute weiße Oberhefen, oder Bärme, so im Keller aus den Tonnen hervorgegohren, mit Macht hineingerühret, da denn in wenig Stunden eine

ganz schneeweiße Milchgähre antreten, und nach und nach den ganzen Bottich überziehen wird. Es wird eben der Gährung nur noch so viel Zeit gelassen, bis sich am Rande der weiße Kranz ablöset. Alsdann wird dieser Breyhahn in den Keller geschaffet, in die schon zurecht gelegten Tonnen gefüllet, und weil 10 Eymer voll in eine Tonne gehen, mehr nicht als 8 Eymer voll abgegohrnen Breyhahn mit dem Eymer recht vorsichtlich hinein gemessen, so daß also gerade noch 2 Eymer voll an jeder Tonne fehlen.

Wenn nun sämmtliche Tonnen mit acht Eymern voll versehen sind, dann wird von der in den Kühlfässern stehenden einer Pfannen Würze, die keine Hefen bekommen, in jede Tonne 2 Eymer gegossen, und also damit alle Tonnen voll gemacht, nämlich 68 — 70 Tonnen.

Was nun noch für Würze von der ersten Pfanne übrig bleibt, wird im Keller in einer reinen Wanne aufbehalten, und damit nach und nach die Tonnen, wenn selbige durch die Gährung etwas Hefen ausgestoßen, immer damit voll gemacht. Ich sage, es muß die übrige Würze akkurat bey dem Auf- und Nachfüllen so eingetheilt werden, daß in eine Tonne so viel kommt, als in die andere.

Ist nun endlich keine Würze zum Auf- und Nachfüllen mehr übrig, sondern allesammt in die Tonnen vertheilt, so werden die Tonnen, da der Breyhahn noch immer etwas aufstößt, und Hefen austreibt nur mit frischem Wasser allezeit aufgefüllet und voll gehalten, welches dem Breyhahn sehr dienlich ist. Und wenn die Krüger oder Schenken alsdann solchen Breyhahn Tonnenweise holen, und dagegen 2 Eymer Wasser zugießen, hierauf aber den Breyhahn ab und auf Bouteillen ziehen, und im Keller in den Sand setzen, so ergiebt sich doch, daß, wenn man den Korkstöpsel von solcher Bouteille öfnet, der Breyhahn bis an den Balken spritzet, und wenn solcher in einen fein reinen Becher oder Glas gegossen wird, der Becher oder das Glas oben über

die Hälfte wie Milch aussiehet, und den Trinkenden vor Delikatesse in die Nase kribelt.

Ich sage, wer einen recht guten Breyhahn brauet, kann 10—20 Meilen Absatz nach sich ziehen, und viermal mehr als mit dem Braunbiere, verdienen, weil guter Breyhahn vieles Wasser verträgt, welches bey dem Braunbiere nicht angeht. Gleichwie nun dergleichen Städte, welche mit delikatem Biere und Breyhahn, wie die Nordhäuser und Quedlinburger, mit ihrem Probehaltigen Branntwein, sich sehr in der Welt bekannt gemacht, auch viele Capitalien erworben haben, so kann auch ein jeder Gutsbesitzer auf seinen Gütern, wo oft die Gelegenheit sich äußert, ebenalls dergleichen, und noch viel mehr gewinnen, weil selbige keine solche obrigkeitliche Abgaben haben, als die Bürger in den Städten, auch keine so kostbare Arbeitsleute gebrauchen; Nächstdem in der Viehzucht und des Düngers bey ihrem Ackerbaue mehr Nutzen haben können.

Hauptsächlich müssen wir aber noch als eine Grundregel festsetzen, unsre Tonnen vom Böttcher insgesammt egal vom Gehalt machen zu lassen, damit das richtige Landübliche Quantum einer Tonne oder Viertel an Bier und Branntwein hinein gehe, und die Abnehmer nicht hintergangen werden. Für das andere ist als ein Werk der Nothwendigkeit anzusehen, daß den Schenken anbefohlen werde, alle Tonnen, sobald selbige ausgeleert, zurück zu liefern, damit nicht die Tonnen, wie die schädliche Mode ist, acht, wohl 14 Tage vor dem Hause in der Sonne liegen, daß alle Reifen abspringen, die Hefen antrocknen, das Faß stinkend wird, und also ins künftige alles darin kommende Bier verdirbt.

Es muß also auf dem Herrnhofe ein eigner Tonnenschuppen erbauet, alle Tonnen gleich sauber und rein gefegt, und darin aufbehalten werden, welches seinen großen Nutzen haben wird. Ich sage, es muß kein Gefäß zwey Stunden mit dem Hefen auf dem Hof liegen, sondern den Augen-

blick gereiniget werden, und muß der Brauer die Tonnen von den Schenken lieber selbst holen."

§. 645.

M. Vom sogenannten Kräuterbiere.

Da Personen Kräuterbier lieben, so wollen wir allhier etwas von deren Zubereitung anführen, wobey im voraus angemerkt wird, daß hierzu keine frischen, sondern abgetrocknete Kräuter genommen werden müssen, von welchen folgende die gewöhnlichsten sind; als:

Wermuth,
Kardobenediktenkraut,
Rosmarin,
Bieberklee,
Melisse,
Salbey
Wachholderbeeren,
Sassefraß,
Entian,
Zitronenschalen,
Angelica,
Coriander,
Nelken, u. d. m.

Bey der Zubereitung des Kräuterbieres hat man jedoch darauf zu sehen, daß dergleichen Kräuter nicht in zu großer Menge angewendet werden. Denn obgleich die hier bemerkten der Gesundheit zuträglich sind; so können sie gleichwohl in zu großer Menge schädlich werden, weil besonders manche, in Menge gebraucht, Hitze und Kopfschmerzen hervor bringen, welches besonders der Wermuth verursacht. Eben so kann man auch dem Biere seinen guten Geschmack, durch zu viele Kräuter benehmen, so, daß das Bier sodann eher Ekel als Appetit erregt. Ferner ist es auch nicht nöthig,

daß man so vielerley Kräuter oder Wurzeln untereinander mische, sondern es ist hinreichend, wenn man einige derselben auf einmal gebraucht.

Unter denjenigen Kräutern, welche dem Biere noch zum Wohlgeschmack gereichen, sind besonders die Melisse, das Kardobenediktenkraut, auch der Rosmarin, doch letzteres schon nicht so gut, wie die erstern, weil das Bier bald unangenehm werden kann, wenn man etwas zuviel davon hinein thut. Dagegen hat die Zitronen-Melisse einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack und beydes theilt sie dem Biere sehr geschwind mit, wenn sie darein gethan worden. Man darf sie nur einige Stunden in das Bier legen, so hat sie ihm schon Geruch und Geschmack mitgetheilt. Doch ist dabey auch dieses zu bemerken, daß sie unter dem Weißbiere angenehmer als unter dem braunen schmeckt.

Vor wilder Salbey, so wie auch vor wilden Roßmarin, oder Postkraut, muß man sich hüten, denn beyde geben dem Biere wohl einen angenehmen Geschmack, allein sie berauschen auch und verursachen öfters heftige Kopfschmerzen, besonders bey solchen Personen, welche ein hitziges Geblüte haben.

§. 646.

Die Bereitung der Kräuterbiere kann geschehen, daß man die beliebigen Kräuter klein hakt und entweder in das gährende Bier legt, oder aber man thut sie in kleine von Leinwand gefertigte Säckchen und hängt diese alsdann zum Spundloche in die Tonne, worauf man dergleichen Säckchen wieder heraus nimmt, so bald, als das Bier den beliebigen Geschmack davon angenommen hat. Man kann auch auf folgende Art damit verfahren:

Wenn diejenigen Kräuter, Gesäme und Wurzeln erstere klein gehakt und letztere gestoßen worden, so werden sie in ein Glas, welches man wohl zustöpseln kann, gethan, sehr wenig Wasser darauf gegossen, und mit diesen ein paar

Tage bey gelinder Wärme stehen gelassen, alsdann aber gießt man noch etwas guten keinen schlechten oder fuselhaften Geschmackhabenden Branntwein darauf, läßt alles zusammen noch mehrere Tage bey gelinder Wärme stehen, damit sich die Kraft ausziehe, und so wie dieses geschehen, drückt man diese Kräuter durch ein Tuch, verwahrt diesen Extract in einem verschlossenen Glase zum Gebrauch auf. Will man Gebrauch davon machen, so nimmt man von diesem Extracte nach Belieben und der Menge des anzumachenden Bieres, einen oder mehrere Löffel voll, und vermischt beydes wohl miteinander. Auf diese Weise kann man sich zu allen Zeiten Kräuterbier nach Belieben machen, und so viel als man will. Das Wasser gießt man dießfalls erst auf die im Glase befindlichen Kräuter oder Wurzeln und Gesäme, weil diese dadurch viel besser aufgeschlossen, und der Branntwein sodann die Kräfte viel leichter und ganz ausziehen kann.

Achtzehntes Kapitel.

§. 647.

Vom Brennen der Mauer- und Dachziegel.

Eine sehr bekannte Sache ist es, daß man zum Brennen der Ziegelsteine genugsame und dazu schickliche Erde, hinlängliches Wasser, hinlängliches Holz, Schuppen zum Trocknen und Oefen zum Brennen haben müsse.

Leider! brennt man in den allermehrsten Ziegelöfen in Deutschland die benöthigten Ziegelsteine, selbst in den Holzärmsten Gegenden, ohne Unterlaß mit Holz ungeachtet dieser

ser Artikel von Jahr zu Jahr in den mehresten Provinzen sparsamer und theurer wird, ob es gleich außer allen Zweifel gesetzt ist, daß fast in allen Ländern Deutschlands Stein- oder Erdkohlen theils schon vorhanden sind, theils noch aufgesucht werden könnten, und man mit diesem Feuermaterial das Ziegelbrennen eben so gut als mit Holz verrichten könne, wie solches die in einigen Ländern damit angestellten, bis jetzt noch fortdauernden Versuche zur Genüge beweisen; so wie man denn in den Niederlanden die Ziegel nicht nur mit Steinkohlen brennt, sondern dieses Geschäft auch sogar ohne ordentliche Brennöfen zu haben, blos im freyen Felde verrichtet, wovon weiter unten etwas bemerkt werden soll, wenn zuvor die in Deutschland gewöhnlichste Verfahrungsart und die dabey obwaltenden Fehler in aller Kürze angezeigt, und einige Verbesserungsvorschläge mit angemerkt worden sind.

§. 648.

Von Rechtswegen sollte die zum Ziegeln benöthigte Erde schon im Herbste ausgeworfen, und dieselbe den Winter hindurch im Freyen liegen bleiben, damit sie gehörig verwittern könne, und somit verbessert, oder geschickter gemacht werde; allein dieses wird bey den wenigsten Ziegelbrennereyen beobachtet, sondern man pflegt sie mehrentheils, so wie sie ausgeworfen worden, einzusumpfen, und frisch zu verarbeiten, welche Methode keine Nachahmung verdient, weil die daraus gefertigten Ziegel nie so gut und dauerhaft werden, als wenn die Erde im Herbste ausgegraben und der Verwitterung ausgesetzt worden ist.

Diese Erde wird in den sogenannten Sumpf gebracht, welches eine mit Holz ausgeschalte Grube ist, mit Wasser begossen, recht durch getreten oder geknetet, Ballen daraus gemacht, und diese auf den sogenannten Streichtisch gebracht. Aus dieser Masse macht der Meister oder Ziegel-

streicher in den hierzu gehörigen Formen die Ziegelsteine verschiedener Art.

Da die Erde das Hauptmaterial beym Ziegelbrennen ist, so hat derjenige, welcher eine Ziegelscheune oder Brennerey anlegen will, zuförderst sein Hauptaugenmerk auf diese zu richten, und zu erforschen nöthig: ob diese 1) von der gehörigen Güte, 2) auch in genugsamer Menge vorhanden sey, weil man nicht an allen Orten die hierzu gute taugliche Erde findet.

Denn weder der ordentliche Mauerlehm, noch der Thon sind tauglich hierzu: die zum Ziegeln am besten taugliche Erde muß mehr fett als mager seyn. Will oder kann man etwas Thon und Lehm mit einander vermischen, so kann man hieraus eine sehr gute Ziegelerde bereiten. Ist die Erde zu fett, so bekommen die Ziegel bereits im Trocknen Risse, und ist sie im Gegentheil zu mager, so werden die daraus verfertigten Ziegel mürbe. So gut wie es ist, wenn die Ziegelerde etwas Sand bey sich hat, so fehlerhaft ist dieselbe, wenn von diesen zu viel darunter befindlich ist. Es ist ferner fehlerhaft, wenn Mauer- und Dachziegel aus einerley Erde gemacht werden; denn zu letztern soll dieselbe etwas fetter als zu den erstern seyn, wenn man anders gute Dachziegel verlangt.

§. 648.

Ist man mit der benöthigten Erde versehen, und dieselbe so wie oben erinnert worden, im Herbste ausgeworfen, folglich der Witterung ausgesetzt gewesen, so wird dieselbe im Frühlinge, so bald es die Witterung gestattet, in den sogenannten Sumpf gebracht, welches eine mit Holz ausgeschalte Grube ist, mit Wasser begossen, tüchtig durchgetreten oder geknetet, Ballen daraus gemacht, und diese auf den sogenannten Streichtisch, welcher gewöhnlich unter einem Schuppen zu stehen pflegt, von einem Handlanger gebracht. Der Meister oder Ziegelstreicher bringt nunmehr

seinen Ziegelteig in die hierzu gehörige Formen, die er bey jedesmaligen Streichen naß macht, um sie stets schlüpfrig zu erhalten; er glättet den Ziegelstein mit den Händen, streicht den überflüssigen Teig ab; legt den gestrichenen Ziegelstein auf ein neben ihm stehendes mit trocknem Sand bestreutes Bret; macht seine Form wieder naß und streicht einmal wie das andere fort, so, daß ein fleißiger Arbeiter in einem Tage leicht 1000 Mauerziegel und drüber streichen kann. So wie das Bret voll gesetzt ist, so wird dasselbe von einem Handlanger in den zum Trocknen besonders erbauten Schuppen, welcher keine Seitenwände hat, aber mit Laden versehen ist, gebracht, um hier im Schatten getrocknet zu werden. Wenn die Witterung günstig ist, so trocknen die Ziegel in einigen Tagen so weit aus, daß sie von den Bretern genommen, und in die Höhe, auf dazu besonders angebrachte Latten auf die hohe Seite gesetzt werden können. An einigen Orten hat man dergleichen Schuppen nicht, sondern die Ziegel werden im Freyen getrocknet, wo man einen Platz gut ebnet, mit Sand bestreut, und die Ziegel sodann zum Trocknen aufsetzet.

§. 650.

Sollen Dach- und Hohlziegel bereitet werden, so sollen diese nicht von dem nämlichen Ziegelteige, wie die Mauerziegel gemacht werden, sondern dieser soll etwas fetter hierzu seyn, und kann leicht durch eine Vermischung von Letten und Lehm geschickt gemacht werden. Selbst bey Zubereitung des Ziegelteiges muß sorgfältiger zu Werke gegangen, und derselbe besser durchknetet, und von allen fremden Körpern gereinigt, sodann auf verschiedene Art geformet, ebenfalls im Schatten getrocknet und sodann gebrannt werden.

§ 651.

Um das Zerspringen der Ziegel zu verhüten, muß mit

dem Feuer behutsam umgegangen werden, und die Hitze nur nach und nach zunehmen. Auch der Luftzug, welcher die Hitze im Ofen auf allen Seiten gleich gut vertheilen soll, muß seine gehörige Richtung haben, wenn nicht Schaden hieraus entstehen, und ein Theil Ziegel zu wenig die andern hingegen zu viel gebrannt, oder verglaßt werden sollen. Eine gewisse Flamme zeigt dem Ziegelmeister das Garseyn der Ziegel an, worauf das Feuer erstickt wird und die Zuglöcher verstopft werden. Der Ofen bleibt bis zum Erkalten uneröfnet, weil ein zu zeitiges Aufmachen das Zerspringen der zu sehr erhitzten Steine verursachen würde. Die Dachziegel werden auf eben diese Weise und in eben demselben Ofen gebrannt, nur mit dem Unterschiede, daß diese nach oben in den Ofen, wo die Hitze nicht so groß ist, eingesetzt werden.

§. 652.

An denjenigen Orten, wo man keine ordentliche zum Brennen der Ziegel erbauete Oefen hat, sondern das Brennen derselben im Freyen verrichtet, verfährt man folgendermaßen. Was die Zubereitung der Ziegelerde und der Ziegelsteine anbelangt, so geschiehet dieses auf eben die Weise, wie bereits gedacht worden, und das Trocknen derselben geschiehet ebenfalls im Freyen.

An dem Orte, wo die Ziegel gebrannt werden sollen, wird alles aufs beste geebnet oder recht gleich gemacht, sodann die gehörig ausgetrockneten Steine dergestalt aufgesetzt, daß die Luft gehörig durchstreichen kann. Dieser von Ziegeln so aufgerichtete Ofen, wird gewöhnlich in der Forme eines länglichen Vierecks errichtet, und auf den langen Seiten erhält derselbe eine Abdachung, wodurch das Nachschießen der Ziegel vermieden wird. Beym Aufsetzen der Ziegel werden die untersten Lagen so abgebrochen, daß drey auch vier Einheizelöcher entstehen, welche durch den ganzen Ofen von einer der schmälsten Seiten bis zur andern gehen. Die

Höhe der Einheizelöcher beträgt ungefähr 4 und die Breite 2 Schuh. Die Oefnung dieser Einheizelöcher wird auf der einem Seite des Ofens zugestopft, auf der andern Seite aber zum Feuermachen offen gelassen.

Anfänglich wird das Feuer in diesen Feuerlöchern ganz gelinde gemacht, und nur nach und nach verstärkt. So wie nun endlich die Flamme oben aus dem Ofen schlägt, so werden die Feuerstätten abermals mit mehrern Holze versehen, und der Ofen an den Seiten sowohl als oben mit Lehm und Erde bedeckt, jedoch die nöthigen Zuglöcher gelassen. Auf die letzt werden auch die Zug- und Feuerlöcher zugestopft, damit alles Feuer erstickt, und nunmehr bleibt der Ofen stehen, bis er völlig erkaltet ist. Ueberdieses pflegt man noch ein leichtes Bretdach über einen solchen Ofen zu errichten, damit bey einfallenden Regenwetter kein Schade geschehen könne, so wie man auch um den Ofen herum einen kleinen Graben anlegt, damit sich die Feuchtigkeit abziehen könne.

§ 653.

Das Brennen der Ziegel im freyen Felde mit Steinkohlen hat man zuerst in den Niederlanden angefangen, anjetzt aber hat man diese Methode nicht nur in England, sondern auch in Frankreich und an verschiedenen Orten im Reiche nachgeahmt, oder eingeführt. Bey Zubereitung der Erde, so wie beym Streichen und Trocknen der Ziegel findet kein Unterschied statt, sondern es wird alles auf die vorbeschriebene Art verrichtet. Der Unterschied bestehet blos in einer etwas veränderten Einrichtung der Oefen, und im Brennen. Der Ofen bekommt ebenfalls die Gestalt eines länglichten Vierecks, und an den Wetterseiten werden nach der Größe des Ofens verhältnißmäßig Einheizelöcher gelassen. So wie der Ofen aufgesetzt wird, so wird zwischen den Steinschichten Kohlen klein eingestreuet; hierauf der

Ofen mit Erde beworfen, und in den gelassenen Einheizelöchern Feuer angemacht. So wie der gahr ist, werden ebenfalls die Einheizelöcher zugemacht, und der ganze Ofen mit Lehm bedeckt, worauf derselbe so stehen bleibt, endlich angebrochen wird, und die Steine nach und nach fortgeschaft werden.

§. 654.

Auch in der Grafschaft Mark und den umliegenden Gegenden, pflegt man sowohl Mauer- als Dachziegel mit Steinkohlen zu brennen, wozu aber die Oefen besonders eingerichtet sind: diese Oefen haben starke Seitenmauern, welche mit dergleichen Pfeilern und Gewölbern versehen sind. Das Feuer wird in der Erde unter dem Ofenheerd, bisweilen nur von vorne, in großen Oefen aber hinten und vorne zugleich angemacht. Das Feuer liegt auf einem eisernen drey Fuß hohen Roste, und gehet durch verschiedene Röhren, welche wie kleine Feuermäuern angebracht sind, zum Dache hinaus. In dergleichen werden aber nur 3 — 4000 Ziegel auf einmal, welche ungefähr in drey Tagen gut sind, gebrannt. Jedoch ist man nicht an diese Größe gebunden, sondern man kann die Oefen nach Belieben vergrößern.

§. 655.

In Frankreich brennt man auch allerhand Arten von Ziegeln in sogenannten Feldöfen, theils mit Holz, theils auch mit Steinkohlen; allein hier giebt man sich mehrere Mühe mit Zubereitung der Erde und Ziegel und verfertigt daher auch bessere Waare. Die Verfahrungsart ist folgende:

Die zum Ziegeln bestimmte Erde wird einige Zeit vorher ausgeworfen, sorgfältig gemischt, und sodann in eine ausgemauerte Grube geschüttet und hierauf mit Wasser begossen, welches gehörig in die Erde einziehen muß. Nach

Verlauf von etlichen Tagen tritt ein Arbeiter diese Erde tüchtig durch und schaufelt sie öfters um. Nunmehr bringt er sie auf die mit Sand bestreuete Werkstatt, und tritt sie auch hier nochmals tüchtig durcheinander. Ueberdieses wird diese Erde noch mit sichelförmigen Eisen und stumpfen Säbeln öfters durchschnitten, und von allen darinnen befindlichen fremden, nicht hierzu gehörigen Körpern gereiniget.

Diesen solchergestalt gut zubereiteten Ziegelteig bringt der Handlanger nunmehr auf den Tisch des Ziegelstreichers, welcher sich unter Dach befindet. Auf dem Tische stehet ein Geschirr mit feinem Sande; ein Trog mit Wasser, um die Form naß machen zu können, so wie ein Kreuzholz mit einem Bogen, in welcher ein eiserner Drath eingespannt ist, um die Erde damit zu zerschneiden. Die Form bestehet aus einem Rahme, worinne 4 Ziegelsteine gemacht werden können. Die Mauerziegel sind doppelt so lang als breit. Die Dachziegel werden theils platt, theils hohl gemacht.

Wenn Dachziegel gemacht werden sollen, so macht der Ziegelstreicher seine Forme naß, bestreuet den Tisch mit Sand, schneidet mit dem Bogen etwas Ziegelteig ab, drückt ihn in die Forme, schneidet das überflüssige hinweg, füllt die Ecken mit der Hand aus, und machet alles mit dem Streichholze gleich; alsdann schiebt er die volle Form auf das Bret, worauf er einen Theil der Erde in der Spalte der Forme zum Haken oder zur Nase in die Höhe ziehet. Ein Handlanger trägt die vollen Breter hinweg an den Ort zum trocknen, allwo sie so lange trocknen, bis man siehet, daß sie außer Gefahr sind zu zerbrechen, und also weiter geschafft werden können.

Es werden zwey und zwey aneinander gelehnt, und so bleiben sie ein paar Tage stehen. Wenn die Witterung sehr warm ist, so werden sie schichtweise gelegt, damit sie desto langsamer trocknen und nicht aufreissen.

Sollen Mauerziegel gemacht werden, so hat man ge-

wöhnlich sechs Arbeiter in einer Werkstatt, welche einen Brand übernehmen; diese bestehen in einem Former, zwey Schlägern, einem Karrer, einem Schichtsetzer und einem Träger. Diese bereiten den Grund zu einem Ofen, worinnen 50000 Ziegel auf einmal gebrannt werden sollen, dessen eine Seite einen Abhang von ungefähr zwey Fuß hat, damit der Regen abschießen könne, der Platz oder Grund wird sehr gleich oder eben gemacht, und die Oberfläche desselben in verschiedene Plätze eingetheilt, in deren Zwischenräumen die Arbeiter hin und her gehen, um von den zu trocknenden Ziegeln gewisse Straßen zu machen.

Die Ziegelerde wird geschlagen, mit Schaufeln umgekehrt, noch einmal geschlagen, endlich in Haufen gebracht, und damit dieselbe nicht austrocken, mit Stroh bedeckt. Die gehörig genetzte und durchgeknetete Erde wird dem Former nach und nach zugeführt. Dieser Former oder Ziegelstreicher schneidet ein Stück von dieser Erde ab, häuft die Form mit den Händen voll, streicht mit dem nassen Streichholze auf die Mitte der Form, und theilet sodann die beyden Ziegel.

Gleich hierauf ziehet der Träger die Form an ihren Enden nach sich, hebt sie mit beyden Händen auf und kehret sie um, damit die beyden Ziegel nicht heraus fallen. Diese beyden Ziegel trägt er auf den Trockenplatz, hält die Forme mehr am Boden, kehrt sie um, und stürzt dadurch die Form mit beyden Ziegeln flach auf die Erde, und holt hierauf mehrere Ziegel. Ein geschickter und fleißiger Ziegelstreicher kann mit dieser Maschine täglich 9—10000 Ziegel formen. Dahingegen, wenn die Form nur auf einen Ziegel gerichtet ist, so kann er bey allem Fleiße kaum 6000 bereiten.

Ein ziemlich allgemeiner Fehler bey den deutschen Ziegelbrennereyen ist, daß man keine gute Wahl in der benöthigten Ziegelerde trifft; die Erde nicht im Herbste zum

Verwittern auswirkt, auch beym Abtreten, Reinigen und Trocknen nicht sorgfältig genug zu Werke geht.

§. 656.

Der Königl. Preuß. Kammer-Conducteur Herr Gilly zu Berlin, hat 1790 ein Werkchen, unter dem Titel: Ausführliche Anweisung zur Erbauung und Errichtung der Torf-Ziegel-Oefen rc. herausgegeben. Da nun dergleichen Oefen in mehr als einer Rücksicht sehr nützlich seyn können, wenn sie an mehrern Orten eingeführt werden, so habe ich nicht nur unter Tab. VIII. eine Zeichnung von diesem Ofen beygefügt, sondern auch die Beschreibung, welche Hr. Gilly in seinem gedachten Werkchen von diesem Ofen S. 37. , so wie von dem Gebrauche des Torfes u. d. m. macht, hier wörtlich angeführt. Es heißt daselbst folgendermaßen:

Beschreibung des Torf-Ziegelofens.

(Man sehe Tab. VIII.)

Der Ziegelofen, worin die Steine nur lediglich mit Torf zur Ersparung des immer mehr mangelnden Holzes gebrannt werden, und worin bis jetzt schon sechs Brände mit dem besten und glücklichsten Erfolge geschehen sind, ist mit hoher Genehmigung Eines Königl. hohen General-Ober-Finanz-Kriegs- und Domainen-Directorii von dem Herrn Ober-Amtmann Fromme zu Linum Churmärkischen Amts Fehrbellin 6 Meilen von Berlin, theils deshalb erbauet worden, um die abgebrannte und auf allerhöchste Königl. Kosten wieder aufgebauet werdende Stadt Neu-Ruppin mit Steinmaterialien zu versehen, theils aus der rühmlichen Absicht, um die Möglichkeit zu zeigen, daß auch hier im Lande Ziegeleyen auf Torf angelegt werden können, worin die Holländer und Meklenburger schon seit langer Zeit einen so großen Schritt vor uns gethan haben, indem, vor-

züglich in Holland, fast keine andere als dergleichen Torf-ziegeleyen im Gebrauche sind.

Dieses löbliche und nützliche Unternehmen, auch hier im Lande diese Arten von Ziegeleyen zu etabliren, gereichet dem gedachten Herrn Ober-Amtmann Fromme um so mehr zur Ehre, da er vorzüglich die patriotische Absicht dabey hatte, dadurch die jetzt so nöthige Holzersparung zu bewürken, und mit unermüdeten Eifer bey dem kostbaren Unternehmen einer solchen Anlage zu Werke schritt. Auch sey es mir erlaubt ihm für die gütige und uneigennützige Sorge, die er getragen hat, mich diese ganze Anlage und das Verfahren beym Brennen selbst, aufs genaueste kennen zu lehren, hiermit öffentlich meinen Dank abzustatten.

Der Erfolg hat nun daselbst gezeiget und hinlänglich dargethan, daß es nicht allein möglich ist, mit unserm hiesigen Torf Steine zu brennen, sondern auch, daß diese eben so gut werden, als wenn sie mit Holz gebrannt worden, ja ich behaupte, daß es unmöglich sey, die Linumsche Steine besser mit Holz brennen zu können; denn nicht nach einigen, sondern nach mehreren damit angestellten Proben habe ich sie vortreflich gefunden.

Ich wende mich nun zuförderst zur kunstmäßigen Einrichtung des Ziegelofens selbst, und werde sodann von dem Verfahren beym Brennen der Steine das Nöthige und auf der Erfahrung beruhende erwähnen.

I. Der Torf-Ziegel-Ofen

(Siehe Fig. 1. 2 u. 3.)

Ist inwendig im Lichten 32 Fuß lang, 12 Fuß breit oder tief, und von den Bänken *) an, bis zur Mitte des

*) Bei den Ziegel Oefen werden bekanntlich Banken diejenigen Mauern genannt, worauf die Steine zum Brennen gepackt wer-

Gewölbes gerechnet 15 Fuß hoch. In den beiden langen Seiten ist er mit 5 Fuß starken Mauern und in den schmalen Seiten mit vier füßigen Mauern umgeben, so wie das Gewölbe, womit derselbe zugewölbet ist, 1 Stein mit 1½ Stein starken Gurten versehen ist. Auch sind zu besserer Haltung dieses Ofens an jeder Seite Strebepfeiler angelegt worden, welches alles auf den angeführten Figuren deutlich zu ersehen ist. Sämmtliches Mauerwerk dieses Ofens ist durchweg mit Lehm gemauert, weil bekanntlich Kalk ausbrennen und den Ofen baufällig machen würde; dagegen der Lehm sich durch die Hitze hart brennet und das Gebäude nur noch immer fester machet. Auswendig, wo der Ofen von der Luft berühret wird, ist derselbe indessen mit Kalk berappet worden.

In der ersten Figur siehet man den Ziegelofen, so wie auch das hart daran stossende Brenn- und Torf-Schauer, beydes im Grundrisse; ich gedenke indessen fürs erste dieses Schauers nicht, sondern spreche itzt von der innern Construction des Ofens selbst.

Dieser Ofen wird nur von einer Seite geheizet, und zu dem Ende ist er in der einen langen Seite, da wo das Brennschauer befindlich ist, mit 6 Heizlöchern, Ronnen, auch Feuer- oder Schurlöchern genannt, versehen. Diese Heizlöcher sind 1½ Fuß breit, 3 Fuß 3 Zoll in der Mitte hoch, (so wie solches aus den Figuren 2 und 3 deutlich erhellet,) und mit eisernen Thüren versehen. Der Unterkante dieser Heizlöcher gleich, liegen in jeder Rönne 10 Stück eiserne Stäbe, 20½ Zoll lang, 4 Zoll breit und 1 Zoll dicke; und zwar jeder einzelne Stab 16½ Zoll von dem andern entfernt. Diese Stäbe liegen zwischen den Bankmauern, und werden nicht fest darin gemauert, sondern vermittelst

---

den, und zwar sind solche in gegenwärtiger Figur mit n. bezeichnet.

einer in diesen Mauern zu jeder Seite gemachten kleinen Rönne oder Ruthe lose eingeschoben, damit sie, wenn in dem darunter befindlichen Aschenloche zu viel Asche und Seitenstücke fallen, zum Behuf des Reinigens bequem heraus genommen und nachher wieder eingesetzt werden können. Aus der 4ten Figur ist dieses deutlicher zu ersehen, ab ist nämlich die Banke, cd die kleine Rönne oder Ruth, worin die Stäbe eee lose eingeschoben werden.

Diese Eisen sind nur um deswillen nöthig, damit der Torf darauf liegen könne und eine bessere Haltung habe, auch damit durch ihre Zwischenräume nicht nur der Luftzug befördert werde, sondern auch die Torfasche durchfallen könne. Da nun aber die Torfstäbe nie so lang gestochen werden, daß sie 18 Zoll lang von dem einen Stabe zum andern reichen können, und also natürlicher Weise durchfallen, auch diese Eisen nur von sehr kurzer Dauer seyn würden, wenn der brennende Torf unmittelbar auf sie läge, so werden zu dem Ende 20 Zoll lange 5½ Zoll breite und 3 Zoll dicke Mauersteine mit 1½ bis 2 Zoll langen Nasen an dem einen Ende angefertiget, welche Steine Rösten-Steine genannt und auf den eisernen Stäben dergestalt auf der hohen Kante gestellet werden, daß zwischen ihnen ein Luft- oder Spielraum von 1 Zoll bleibet, durch welchen die Asche in das darunter befindliche Aschloch fället. Um dieses noch deutlicher einzusehen, verweise ich auf die Figur 5. aa sind die beiden eisernen Stäbe, zwischen welchen die Steine bbb liegen, welche unten bey ddd kleine Nasen haben, so deshalb daran gemacht werden, damit die Steine fest liegen bleiben und sich nicht verschieben können, und ccc sind die Spielräume, welche zur Beförderung des Luftzuges zwischen diesen Steinen gelassen werden. Auf diese Steine nun wird der zur Feuerung nöthige Torf gethan und gebrannt.

Unter den vorgedachten eisernen Stäben befinden sich die Breite der Rönnen nach und in deren ganzen Länge die Aschenlöcher, welche von der Unterkante der Stäbe angerech-

net, 3 Fuß tief sind. Diese Aschlöcher, welche durch die Banken begrenzt sind, und also zu ihren Seiten schon Mauern haben, werden unten auf dem Erdboden, wo sie sich endigen, mit Steinen ausgepflastert, obgleich solches bey dem Linumschen Ziegelofen nicht geschehen ist, indem der Grund, worauf derselbe stehet, ein sehr harter Ton ist, und diese Pflasterung also daselbst nicht nöthig war. In diese Aschenlöcher fällt die Asche, welche während dem Brande, wenn sie sich häufet, mit einer eisernen 9 Zoll breiten Krücke, woran ein langer hölzerner Stiel befestiget ist, herausgeholet wird, und so lange im Brennschauer auf einen Haufen gebracht wird, bis sie abgekühlet und nicht mehr glühend ist, worauf man sie sodann zur Düngung der Aecker und Wiesen wegführet.

Die Banken, worauf die zu brennenden Steine gepacket werden, sind durchgängig 4 Fuß breit, ausser den beiden schmäleren an den Seiten, welche nur 1 Fuß zur Breite haben. Sie sind 1 Fuß über der Oberkante der oben gedachten eisernen Stäbe erhöhet und völlig 2 Fuß tief, auf der übrigen Tiefe aber nur gegen die zwischen ihnen befindlichen Aschlöchern mit 1 Stein stark ausgemauert.

In der vordern schmalen Seite ist, mit dem Horizonte gleich, eine 3 Fuß breite und $5\frac{1}{2}$ Fuß hohe Oefnung gelassen, durch welche die Steine in den Ofen gekarret werden. Ueber dieser Thüre ist noch eine zweite, die zu eben dem Behuf gebrauchet wird, wenn nämlich der Ofen fast bis zur Höhe der erstern voll ist, und also durch diese nicht mehr eingekarret werden kann. Diese ist aber nur 2' Fuß breit und $3\frac{1}{2}$ Fuß hoch. In der zweiten Figur sind diese beiden Thüren nach ihrer Lage punktirt ausgezeichnet worden. In der einen langen Weite ist, wie aus dem Grundrisse zu ersehen, gleichfalls eine Thüröfnung mit der erstgedachten in gleicher Lage, Höhe und Breite. Diese wird ebenfalls zum Einkarren gebrauchet, wenn der Ofen einigst voll gesetzet werden soll. Alle diese Oefnungen werden, so bald der

Brand seinen Anfang nimmt, zugemauert, und nur erst nach Vollendung desselben, wiederum geöfnet.

Im Gewölbe des Ofens sind 48 Löcher von 8 Zoll Länge und 5 Zoll Breite gelassen, ferner in jeder langen Seite 12 dergleichen Löcher, in der 2ten Figur mit aa bezeichnet, also überhaupt 72 dergleichen kleine Oefnungen, welche zum Behuf des bessern Zuges gelassen sind, auch vorzüglich, damit der Ziegler während dem Brande dadurch den Steinen eine gleichmäßige Hitze verschaffen, und solche nach Befinden zusetzen oder öfnen kann. Uebrigens sind diese Oefnungen auf der Fläche des Gewölbes gleichmäßig vertheilet. Im Betref des Gewölbes selbst bemerke ich, daß das auf dem Linumschen Torf-Ziegelofen zu schwach ist, indem es, wie vorgedacht, nur 1 Stein stark und mit 1½ Stein starken Gurten versehen ist; auch fängt es schon an, durch die unglaubliche Hitze, welche der Torf verursacht, von einander zu bersten und der Besitzer dieser Ziegeley wird sich bald genöthiget sehen, dieses Gewölbe 1½ Stein stark mit 2 Stein starken Gurten machen zu lassen, welche Dimensionen also bey einer neuen ähnlichen Anlage gleich vom Anfange an anzunehmen wären.

Ueber den Seitenmauern des Ofens ist endlich eine von Holz verbundene und mit Steinen ausgemauerte 6 Fuß in Stielen hohe Wand, worauf das Dach ruhet. Die darauf liegenden Balken sind ausser den beyden Giebelbalken, welche durchgehen, verrumpft. S. Figur 2. Da diese Verbindung nun aber keine Festigkeit gewähret, weil in der Mitte keine andere Haltungen und Unterstützungen als die der Kehlbalken sind, und wegen der großen Hitze die während des Brennens über das Gewölbe schwebet, auch nicht angebracht werden können, so hat man sich genöthiget gesehen, der Festigkeit dieses Gesparres durch am Giebel angebrachte große Streben, welche bis am Kehlbalken des Giebels reichen, zu Hülfe zu kommen. Bey einer neuen Anla-

ge wäre es daher sehr rathsam, diese Streben gleich vom Anfange an, nicht zu vergessen.

In Ansehung des Ganzen dieser Anlage, finde ich noch nöthig zu bemerken, daß der Ofen, wie aus dem Profil zu ersehen ist, etwas in der Erde vertiefet worden. Ueberhaupt je tiefer ein Ziegelofen in der Erde angeleget werden kann, desto vortheilhafter ist es sowohl für den Brand selbst, als auch für die Festigkeit der Mauern. Dies kann sich indessen nicht immer nach bestimmten Gesetzen, sondern nach der Beschaffenheit des Grundes, worauf gebauet wird, richten. Der in Rede stehende Ofen ist, wie schon vorhin erwähnt worden, auf sehr harten lehmigten Boden erbauet, und daher noch etwas über die Höhe der Feuerlöcher in der Erde vertieft worden. Bey minder guten Grunde hätte man solchen schon nicht so viel und bey schlechtern gar nicht vertiefen können. Der Baumeister, oder in Ermangelung dessen, ein geschickter Mauermeister muß dies zu beurtheilen wissen.

Ich hätte nun alles gesagt, was sich von der Einrichtung dieses Torf-Ziegelofens erwähnen läßt, und hoffe auch, daß sich meine Leser daraus vernehmen können, so daß es einem jeden Bauverständigen leicht seyn wird, hiernach einen solchen Ofen zu bauen. Allein man erlaube mir noch ein Wort im Allgemeinen über die gewöhnliche Erbauung der Ziegelöfen zu sagen.

Gemeiniglich wenn die Anlage zu einem Ziegelofen gemacht wird, wo bis dahin noch keiner gewesen, werden zu dessen Erbauung entweder von entfernten Ziegeleyen Steine angekaufet, oder aber es werden dergleichen auf dem freyen Felde gebrannt und dann zum Bau verwandt. Warum müssen wir denn nun aber immer unumgänglich nothwendig gebrannte Steine dazu haben, und warum können wir nicht unsere Ziegelöfen von ungebrannten Steinen, oder wohl gar von Wellerwänden erbauen? eine Bauart, die, wie aus der Erfahrung bekannt ist, auch hierbey anzuprei-

sen ist. Besser glaube ich doch aber, sind diejenigen Oefen, welche von ungebrannten Steinen aufgeführt sind, ja ich behaupte, daß diese eben so dauerhaft, wo nicht noch viel besser, als ein anderer von gebrannten Ziegeln erbaueter Ofen seyn würde, auch erhielte man dadurch den Vortheil, daß ein solcher Ofen schon deshalb, daß er nicht mit gebrannten Steinen erbauet ist, eine ansehnliche Holzersparung bewürket. Ich kann mich bey dieser Gelegenheit nicht enthalten aus dem berühmten Werke: Schauplatz der Künste und Handwerker, übersezt von D. G. Schreber, aus dem VII. Bande; eine Anmerkung des Uebersezers, welche derselbe bey Gelegenheit der in dem gedachten Werke befindlichen Anweisung, wie Ziegelhütten einzurichten sind, vom Capitain Carl Wynbland, gemacht hat, hier beyzufügen. Es heißt nämlich daselbst:

„An manchen Orten werden die Ziegelöfen zu Erspahrung der Unkosten mit sehr gutem Erfolge von ungebrannten an der Luft getrockneten Mauer- und Backziegeln gebauet. Man kann auch selbst das Gewölbe von solchen ungebrannten Steinen machen, und es wird dem ungeachtet eben so tüchtig und dauerhaft, als wenn die Steine gebrannt wären. Ich kann mich desfalls nicht nur auf die Erfahrung, sondern auch auf das Zeugniß eines erfahrnen Landmannes berufen, welcher hiernächst folgende Anleitung, zu Verfertigung einer noch andern Art von Ziegelöfen giebt.

Noch wohlfeiler und leichter kann man zu einem tüchtigen und festen Ziegelofen ohne Steine gelangen, wenn man solchen von Wellerwänden oder blos aus Lehm und Stroh erbauet, da der Lehm mit halb von zusammen gehackten Stroh, eben so eingemacht und durchgetreten wird, wie man solchen zum Kleben der Gebäude und zu den Estrig gebraucht, welcher aber nicht so gar naß verarbeitet werden, sondern etwan einen halben oder ganzen Tag in freyer

Sonne

Sonne oder Luft liegen muß, da denn solcher in großen Rollen und Klumpen, wie solche ein Mann erheben kann, kreuzweise über einander gelegt, und auf beyden Seiten wohl ausgeglichen wird. Welche Wände anfänglich etwa fünf viertel Ellen hoch, und im Grunde 2 Ellen breit angelegt werden, auf welchen man nach 8 oder 10 Tagen wiederum 1 Elle oder 5 Viertel hoch dergleichen Strohlehm aufbauet, und auf der auswendigen Seite die Wände etwas anlaufen läßt, daß solche etwa bey der zweiten Anlage 1½ Ellen stark bleiben. Wenn nun dieser zweite Aufsatz gleichfalls wohl und perpenticulair verglichen und durch 8 Tage ausgetrocknet, so wird mit dem dritten oder vierten Aufsatze vorbeschriebenermaßen continuirt, bis solcher die erforderliche Höhe von 6 bis 7 Ellen erlanget, und die 4 Wände oben etwa eine halbe oder drei viertel Elle stark geblieben sind. Wornach solcher Ofen mit einem Dache gleich anderen Oefen versehen werden muß, welches man auch auf eine sehr leichte Art auf Walzen zum Zurückschieben machen kann, wodurch es nicht so hoch gebauet werden darf, und vom Abbrennen desto sicherer bleibt, weil es erst nach ausgelöschten Feuer wieder vorwärts und über den Ofen geschoben wird.

Ich kann es aus eigner Erfahrung, die ich durch verschiedene Jahre gemacht habe, behaupten, daß diese lehmerne Oefen dauerhafter und besser als die von Ziegeln und Steinen erbaueten Oefen sind, in welchen leztern sich die Steine und Ziegel mehr als in jenen der Lehm ausbrennet, folglich die lehmerne Oefen weniger Reparatur als die gemauerten brauchen. Wie dann auch die sogenannten Scheeren oder Feuerlöcher, in welchen das Feuer angemacht, und alles Holz ein und nachgeschoben wird, nicht mit Ziegeln gewölbet, sondern blos von dergleichen Strohlehm über ein halbrundes Holz in Form eines halben Zirkels überleget werden dürfen, welches, wenn der Ofen gut ausgetrocknet ist, nach ausgeschlagenen, halbrunden Holze, so gut als

das beste Gewölbe beysammen hält, und keine Reparatur bedarf. Schlesische ökonomische Sammlungen I. S. 489."

Man siehet also hieraus ganz deutlich, daß diese von unsrer gewöhnlichen Bauart der Ziegel-Oefen mit gebrannten Steinen ganz verschiedene Bauarten mit ungebrannten Steinen, oder gar nur mit Lehm, nicht bloß Hirngespinst, sondern durch die Erfahrung bewährt gefunden sind. Warum sollte man also nicht eine Sache nachahmen, die mit minderen Kosten und auch mit minderen Zeitverlust zum nämlichen Zwecke führet? Indessen so richtig dies auch ist, so sehr bin ich dennoch überzeugt, daß davon wenig oder gar kein Gebrauch gemacht werden wird; denn man ist einmal schon so sehr an die alte Methode gewöhnt, daß ich mit Recht sagen kann, man ist daran gefesselt, und wie schwer es dann hält, eine neue einzuführen, darf ich wohl nicht einmal erwähnen.

Man verzeihe mir diese kleine Abweichung von meiner Beschreibung; ich hielt sie indessen hier für zu wichtig, um derselben nicht einige Zeilen zu widmen. Nunmehro aber wende ich mich wieder zu meiner Beschreibung selbst.

II. Das Brennschauer.

Welches zugleich mit zum Gelasse des Torfs dienet, ist in der Länge mit dem Ofen gleich, 26 Fuß 9 Zoll inwendig im Lichten breit und mit einer $7\frac{1}{2}$ Fuß hohen, und $1\frac{1}{2}$ Fuß starken Mauer umfasset. Auf dieser Umfassungsmauer, welche in der Erde vertiefet ist, und nur bis zum Horizonte gehet, ist eine 5 Fuß 9 Zoll hohe hölzerne Wand errichtet, worauf die Balken ruhen und auf welchen wiederum das Gespärre stehet, welches durch den Kehlbalken und die darunter angebrachten und bis zum Fußboden des Schauers gehenden Säulen unterstützet wird. Die Figuren 1 und 2 werden diese Beschreibung deutlicher machen.

Dieses Schauer wird nach Abzug eines Ganges von

11 Fuß Breite, von dem Einheizeloche angerechnet, (welcher Gang im Grundrisse Fig. 1. durch die punktirte Linie op. abgeschnitten ist und zum Einfeuern gebrauchet wird,) mit Torf angefüllet, der durch die in den Wänden gelassenen Oefnungen hinein gebracht wird. Der gedachte 11 Fuß breite Gang wird bey einem minder harten und guten Grunde gepflastert, und der übrige Platz, worauf der Torf gepacket wird, entweder gebohlet oder auch gepflastert, damit der Torf nicht unrein werde, auch, wenn er abgeschippet wird, man keine erdigten Theile mitnehme, welche im Brande nicht gut sind. Hier ist dieß indessen beydes nicht geschehen, weil, wie schon vorhin gedacht worden, der natürliche Boden fast so hart als Stein ist.

Nach Aussage des dortigen Ziegelmeisters ist dieses Schauer, wann es nach Abzug des mehrgedachten 11 Fuß breiten Ganges voll Torf bis über den Kehlbalken angefüllt ist, gerade zu einem Brande, in dem beschriebenen Ofen hinlänglich. Indessen hält er doch noch für besser, dieses Schauer bey einer neuen Anlage größer zu machen, damit es vielmehr Torf als zu einem Brande, ja immer zu zwei Bränden fassen könne, indem alsdann der Torf darinn vorräthig gehalten werden kann, und die Ziegler nicht, in Ermangelung desselben, solchen mit Zeitverlust und mehreren Umständen von außerhalb holen dürfen, sondern denselben gleich bey der Hand und trocken haben, worauf beym Brennen der Steine sehr vieles ankömmt.

Nachdem ich nunmehr die Einrichtung des Ofens und des dabey befindlichen Brennschauers erklärt habe, wende ich mich zur Verfahrungsart beym Brennen der Steine selbst.

Die Steine werden bekanntlich in Formen gestrichen, sodann getrocknet, und wenn sie gehörig ausgetrocknet sind, in den Ofen gekarret, woselbst sie auf der schmalen Seite dergestalt gestellet werden, daß ohngefähr zwischen jeden Stein ein Spielraum von ½ bis 1 Zoll bleibet. Die

Art und Weise solche in diesen Torf-Ziegelofen einzusetzen, unterscheidet sich in nichts von der in den gewöhnlichen Ziegelöfen gebräuchlichen Methode, sondern ist mit dieser völlig gleich. Ist also das Einkarren vollendet, so fängt der Ziegler damit an, daß er vorn in jedem Heizloche ein geringes Schmauchfeuer von einem paar Torfstücken anmachet, wozu er sich, um denselben anzuzünden einiger Kohlen, oder auch eines kleinen Stückchens Kiehn bedienet. Dieses gelinde Feuer wird vier bis fünf Tage unterhalten, je nachdem die Steine vorher ausgetrocknet sind, d. h. je länger und besser die Steine in dem Streichschauer getrocknet werden, und je trockner sie also in den Ofen kommen, je weniger Zeit brauchet das Schmauchfeuer unterhalten zu werden. Sind sie hingegen noch etwas feuchte im Ofen gepacket worden, so muß dasselbe schon etwas länger dauern, damit sie nicht von der schnellen Hitze zerplatzen, sondern allmählig trocken werden. Gemeiniglich dauert hier zu Linum das Schmauchfeuer 4½ bis 5 Tage, und zwar wird solches, wie sich von selbst versteht, immerwährend und gleichmäßig Tag und Nacht unterhalten. Hierauf wird mit dem sogenannten Halbfeuer der Anfang gemacht. Hierzu schmeißet der Ziegler den Torf schon längst der ganzen Feuerschluft. Indessen bleibt dieses Feuer doch nur immer sehr geringe, auch kömmt der Torf nur höchstens 4 Zoll hoch in den Feuergang zu liegen. Mit diesem Halbfeuer wird zwei Tage und Nächte fortgefahren, und sodann mit dem ganzen Feuer beschlossen.

Zu diesen letzten Feuer füllt der Ziegler die ganzen Feuerrönnen etwa 1 Fuß hoch mit Torf aus, setzet die Zugröhren in der Decke des Gewölbes und der Seitenmauer nach und nach zu, und hält die vor jedem Heizloche befindlichen eisernen Thüren so lange zu, bis er wieder neuen Torf hinein schmeisset, durch welches Zuhalten die Glut beträchtlich vermehret wird. Beym Schmauche, und dem Halbfeuer bleiben diese Thüren hingegen offen. Dieses starke Feuer

wird nun so lange unterhalten, bis die Steine gar sind, welches der Ziegler bekanntlich an der alsdenn weiß aufsteigenden Flamme, und wenn die Steine glühend werden, wahrnimmt. Die nöthige Unterhaltung des Feuers richtet sich nach dem verschiedenen Ziegelgurte, und je nachdem die Steine mehr oder weniger feucht in den Ofen eingesetzt worden. Ich kann also hier keine bestimmte Zeit dazu angeben, sondern nur so viel bemerken, daß das ganze Verfahren vom Anfange des Schmauchfeuers bis zum völligen Abkühlen der Steine auf der Linumschen Ziegeley gemeiniglich 14 bis 16 Tage dauert. Was übrigens der Ziegler bey dem Brande noch zu beobachten habe, ist bereits oben gesagt, welches alles sich auch auf den Torfbrand, in so fern es hier nicht berührt worden, anwenden läßt, und worauf ich zur Vermeidung der Wiederholung meine Leser verweise. Nur kann ich nicht umhin an das Gesagte wegen Abkühlen der Steine nochmals zu erinnern. Dies ist von einem außerordentlichen Nutzen, und trägt zur Güte der Ziegel ganz vorzüglich viel bey. Man hüte sich daher wohl, nicht zu eilig dabey zu verfahren, und lasse die Steine ehe man sie auskarret, gänzlich abkühlen.

Aus dem vom Brennen der Steine mit Torf bisher gesagtem werden meine Leser ersehen; daß diese Feuerungsart wirklich nicht so sehr viel Umstände und Kenntnisse erfordert, als mancher es sich vielleicht vorgestellt haben mag. Auch muß ich hier eine irrige Meynung widerlegen, die ich fast bey jedem fand, mit dem ich von dieser Feuerungsart gesprochen habe, nämlich daß der Torf nicht ohne einen beträchtlichen Zusatz von Holz brennen und auflodern könne. Dies ist aber ganz falsch; denn erstlich bey der Linumschen Ziegeley wird gar kein Holz, auch selbst nicht einmal zum ersten Anzünden des Torfs gebraucht, sondern solches mit einem paar glühenden Kohlen bewürket, oder wenn eben etwas Kiehn vorräthig ist, solcher auch wohl dazu gebraucht. Keinesweges aber wird dieser dazu unumgänglich erfordert.

da glühende Kohlen eben die nämlichen Dienste leisten können. Was zweitens das Auflodern der Flamme, welche der brennende Torf giebt, anlanget, so habe ich mich selbst durch den Augenschein von der Wirkung des Torfs überzeuget, und gesehen, daß derselbe beym starken Feuer (obgleich bey diesem letzten Feuer der Torf nur 1 Fuß hoch, wie bereits oben gedacht, in der Feuerschluft lieget,) vermittelst der vielen angebrachten Luftzügen und ohne den geringsten Zusatz von Holz, eine so hohe Flamme schlägt, daß selbige bey Oefnung der Zuglöcher im Gewölbe heraus schlug, und also wenigstens 16 Fuß hoch war. Ueberhaupt gab derselbe eine so unerträglich große Hitze, daß ich mit Recht behaupten kann, der Torf gebe eine ungleich größere Hitze als das Holz, und sey also auch in dieser Hinsicht, wenn auch nicht auf die Holzerspahrung gesehen würde, dem Holze zum Ziegelbrennen vorzuziehen.

Was den Torf betrift, womit zu Linum gebrannt wird, so wird solcher in dem großen daselbst befindlichen Torfluche gestochen. Er ist von vorzüglicher Güte, d. h. sehr fest und von erdigten und unbrennbaren Theilen ganz rein. Er wird daselbst im Durchschnitt 1 Fuß lang, 6 Zoll breit und 4 Zoll dick gestochen, wovor das Tausend solcher Torfstücke auf der Stelle 16 gr. kostet. Aus der Erfahrung hat sich ergeben, daß zum Abbrennen von einem tausend Steine 1500 bis 2000 Stück dergleichen Torfe erforderlich gewesen, daß also diese Anzahl so viel Wirkung leistet, als eine Klafter Holz, welche bekanntlich zum Abbrennen von 1000 Steinen nöthig ist. Je kleiner indessen die Torfstücke gestochen werden, je mehr ist auch zum Brennen von 1000 Steinen erforderlich; allein je besser trocknet auch der Torf aus, und je besser brennt er. Hierin liegt der Grund, warum in der Folge der zur Linumschen Ziegeley benöthigte Torf noch kleiner als in dem gedachten Maaß gestochen werden soll.

Die Größe des Linumschen Ziegelofens, und wie viel

Steine also darinn mit einemmale abgebrannt werden kann, kann ich um deswillen nicht genau bestimmen, weil noch nicht der Versuch gemacht worden, ihn ganz mit Mauersteinen zu füllen, sondern bisher immer Mauer- Dach- und Hohlsteine gemeinschaftlich darinn gebrannt worden sind. Diese Bestimmung ist auch sehr entbehrlich, indem ein jeder, der eine solche Anlage machen will, doch auch zuförderst einen Bauverständigen zu Rathe ziehen wird, der ihm die Größe des Ofens zu einer bestimmten Anzahl Steine sehr leicht anzugeben im Stande seyn wird, oder aber er sich die Größe des anzulegenden Ofens, nach einem andern bereits stehenden Ziegelofen proportioniren kann, wenn er genau weiß, wie viel Steine derselbe faßt und von welchem Formate sie sind.

Vielleicht ist es manchem meiner Leser aufgefallen, warum der beschriebene Ziegelofen nicht inwendig breiter als 12 Fuß angelegt, und dagegen von beyden Seiten Heizlöcher angebracht werden. Ich bin also schuldig auch diesem Zweifel zu begegnen. Eine solche Anlage, wo von beyden Seiten gefeuert wird, ist weder bey der Holz- noch bey der Torffeuerung anzurathen, weil wie aus der Erfahrung bekannt ist, die Steine alsdann nie, oder wenigstens nur höchst selten, in einem solchen so gut als in einem andern Ofen werden, worinn nur von einer Seite gefeuert wird.

Der Grund hiervon ist leicht einzusehen. Bey einem Ofen mit einfachen Heizlöchern hat der Ziegler nur immer eine Seite zu beobachten, und kann stets wissen, wie viel er das Feuer verstärken muß; bey einem Ofen mit doppelten Feuerungen aber kann er nicht immer auf beyden Seiten gegenwärtig seyn, er muß sich also auf seine Leute verlassen; und da ist es dann sehr schwer, daß derjenige, der auf der einen Seite brennet, es gerade mit dem andern, welcher auf der andern Seite feuert, in Ansehung der Hitze treffen werde, denn es wird entweder der eine heftiger oder gelinder, oder aber schneller oder langsamer als der andere brennen,

und dadurch werden dann die Steine nie so gut als wenn sie alle eine gleichmässiger Hitze erhalten haben, welches nicht besser als durch einfache Heizungen zu bewirken ist.

Soll nun aber nur von einer Seite gefeuert werden, so kann der Ofen auch nicht breiter als 12 Fuß im Lichten angelegt werden, weil der Ziegler nicht im Stande ist auf eine größere Länge das Feuer zu regieren. Dies hat sich bereits aus der Erfahrung bestätiget, und zwar zu Klein-Küssen in Pommern, woselbst im Jahr 1788 ein Torf-Ziegelofen, jedoch nicht so vollständig und groß als der hier beschriebene Linumsche Ofen ist, und zwar anfänglich mit 16 Fuß langen Feuerrönnen angelegt worden, daher denn auch die hinteren Steine nicht so gut als vorn durchbrannten, und man sich deshalb genöthiget sahe, diesen Ofen schmäler zu bauen.

Was zuletzt das Lohn des dortigen Ziegelmeisters anlangt, so will ich dieses hier auch noch zur möglichsten Vollständigkeit dieser Beschreibung beyfügen. Es erhält derselbe im Durchschnitt für das Tausend abgebrannter Steine, es seyen Mauer- oder Dachsteine, 2 Thaler, und für jeden Hohlstein 3 Pfennige, so wie auch bey jedem Brande eine Tonne freyes Bier. Hiervon muß sich derselbe indessen alle seine Gehülfen halten, und alle Arbeiten, welche beym Zubereiten der Steine und beym Brennen derselben vorfallen, mit eignen Leuten verrichten, d. h. er muß die Erde graben, bearbeiten, formen, brennen, auskarren und die fertigen Steine aufsetzen, alles für obgedachten Lohn. Indessen wird ihm die ausgegrabene Erde frey angefahren, und wie sich von selbst verstehet, auch der benöthigte Torf herbey geschaft.

Außer gedachtem Lohn erhält er ferner das zu seiner Wirthschaft benöthigte Brodkorn beständig à 1 Thlr. für den Scheffel, und die Weidefreyheit, so wie auch das freye Futter für 4 Kühe für die Wirthschaft und seine 2 Pferde, welche er sich zum Durchtreten der Erde halten muß. Die

Röstensteine, deren wir bey Beschreibung des Ziegelofens gedachten, werden ihm nicht bezahlt, sondern er muß sie unentgeldlich streichen und brennen, jedoch erhält er dafür außer der schon gedachten Tonne Bier noch eine halbe Tonne Bier zur Entschädigung bey jedem Brande. Solche Röstensteine halten 2 — 3 Brände aus, und alsdann muß ihre Stelle mit neuen ersetzt werden.

Daß endlich auch Feld-Ziegelöfen auf Torf eingerichtet werden können, hat die Erfahrung gleichfalls in Linum gelehrt, indem daselbst eine beträchtliche Menge Ziegel auf diese Art gebrannt, und vorzüglich gut geworden sind. — Dergleichen Feld-Ziegelöfen können von bloßen Lehmsteinen erbauet, und vorzüglich dort angewendet werden, wo nur eine geringe Anzahl Steine und auch nur einige Zeitlang gebrannt werden soll, und wo sich guter Lehm und Torf findet, auch wo sonst in Ermangelung einer nahen Ziegeley von Holz gebauet werden würde. Diese Anlage könnte sich ganz nach dem beschriebenen Linumschen Ziegelofen richten, nur mit dem Unterschiede, daß dieselbe auf eine geringe Anzahl kleiner und etwa nur mit 3 oder 4 Feuer-Rönnen eingerichtet werden könnte. Was übrigens von den eisernen Röstern, dem Aschenloche und überhaupt der ganzen Einrichtung bey obiger Beschreibung gesagt worden, hat hier gleichfalls seine Anwendung, ausgenommen, daß ein solcher Ziegelofen mit keinem Gewölbe versehen wird.

Das Verfahren beym Anfertigen und Brennen der Ziegel auf solcher Feld-Ziegeley, ist kürzlich folgendes:

Die Erde zu den Steinen wird zuförderst nach vorher gegangenen Abräumen der obern und unreinen Erde, in Stollen etwa 4 Fuß breit, 5, 10 — 15 Ruthen lang und 2 bis 3 Fuß tief ausgegraben und ausgeworfen. Es versteht sich, daß es für die künftige Güte der Ziegel besser ist, wenn dieß im Herbste geschiehet, und dann erst im künftigen Frühjahre die Ziegel gestrichen werden, weil die Erde denn bekanntlich durch die Luft gereiniget und zubereitet

wird. Hiernächst werden 2—3 Gruben gegraben, je nachdem die Arbeit langsam oder schnell betrieben werden soll, und darin die ausgegrabene Erde eingesumpft, worauf sodann so viel Wasser zugegossen wird, daß solches in 24 Stunden dieselbe durchweichet. Hierauf wird eine Portion dieser Erde nach Verhältniß der Streichtische herausgeworfen, auf einem dazu eingerichteten, und mit Bretern belegten Tretplatze getreten, auf den Streichtisch gethan und in Formen gestrichen. Sodann werden die geformten Steine, gleich vom Tisch auf die platte Erde, wenn dieselbe zuvor gereiniget und Sand darauf gestreuet worden, einzeln gelegt, und sobald solche etwas ausgetrocknet sind, auf die hohe Kante gesetzt. Sind sie halb getrocknet, werden sie auf den Kopf gestellt, und bleiben so lange also stehen, bis sie vollkommen trocken sind, alsdann aber werden sie zusammen in einer Schicht, etwa 2 Fuß breit, 3—4 Fuß hoch, und 20, 30 und mehrere Fuß lang auf der hohen Kante gesetzet, und hiernächst mit Bretern oder Stroh bedecket, damit sie einigermaßen vor den Regen gesichert werden. Sind nun so viel trockne Steine vorräthig, daß der Ofen völlig besetzt werden kann, so werden sie eingekarret und gewöhnlichermaaßen eingepacket, nur mit dem Unterschiede, daß nach oben zu die Steine, welche auf der einen Bank stehen, allmählig irgend gegen die, welche auf der nächsten Bank stehen und diese wiederum gegen erstere gleichfalls neigend gepackt werden, damit aber nicht die ganze Breite der Feuer-Rönnen offen bleibe, welches geschehen würde, wenn die Steine auf den Bänken völlig senkrecht gesetzt wären. Einem jeden Ziegler ist dieses Aufsetzen bekannt. Die Oefnung welche ohnerachtet der beyderseitigen Neigung bleibet und auch bleiben muß, wird durch übergelegte Steine gedeckt und auf diese wird Erde gethan, damit die Hitze nicht zu leicht oben verfliegen könne.

Ist dieses alles geschehen, so wird mit dem Brennen der Anfang gemacht, nud ganz so, wie ich vorhin gelehret

habe, zu Werke gegangen. Um nun dabey den Luftzug zu befördern und den Brand allerwärts dirigiren, auch um den Steinen eine gleichmäßige Hitze verschaffen zu können, steiget der Ziegler oben auf den Ofen, leget sich dort einige Breter, und macht nach Erforderniß einige Oefnungen, die er, wenn es nöthig ist, wieder zusetzet, und dagegen andere öfnet, eben so, wie bey einem zugewölbten Ofen. Ist der Brand vollendet, so wird der Ofen bedächtlich abgekühlet; hierauf ausgekarret.

Dieß ist das ganze Verfahren bey dergleichen Feld-Ziegelöfen. Es wäre recht sehr zu wünschen, daß man sich desselben häufiger bedienen, und daß man dort, wo Lehm zu finden ist, gar nicht mehr von Holz, sondern immer massiv bauen möchte. Mangelt dort, wo man einen solchen Feld-Ziegelofen errichten will, der Torf, so brenne man mit Holz. Im ganzen wird dadurch doch unendlich viel Holz ersparet werden, so wie ich solches bereits oben erwähnet habe. Ueberhaupt sollte der Bau von Holz fast gänzlich verbannet werden, besonders jetzt, da der Holzmangel immer mehr zunimmt, und diese Bauart doch auch, selbst ohne Rücksicht auf die dadurch verursachende Holzverwüstung nur sehr wenig dauerhaft ist. Wo man auch selbst das Holz zum Brennen der Steine sparen wollte, und wo vorzüglich kein Torf in der Nähe vorhanden ist, wäre die Bauart mit sogenannten Lehmpatzen vorzüglich anzuempfehlen. Der Herr Geheime-Ober-Bau-Rath Gilly hat vorkurzem eine Abhandlung über diese Bauart, unter dem Titel: Beschreibung einer vortheilhaften Bauart mit getrockneten Lehmziegeln, Berlin 1790. herausgegeben, und darin mit möglichster Vollständigkeit gelehret, wie man Gebäude von dergleichen Steinen aufführen muß.

Wenn diese Bauart häufiger eingeführt würde, (wie indessen auch schon auf weise Verfügung der hohen Landes-Collegien geschiehet), so würde dadurch eine gar beträchtli-

che Holzersparung bewirket werden, und alle hölzerne Baue allmählig eingehen können.

Endlich habe ich noch von

III. der Ziegelscheune das Nöthige zu sagen. Diese ist 300 Fuß lang, 38 Fuß tief, 6 Fuß in Stielen hoch, und mit ausgesteckten, jedoch nicht ausgelehmten Löchern. In dieser Scheune wird die Erde auf einem besonders dazu eingerichteten Tretplatze, welcher aus einem regulairen Achtecke 20 Fuß im Durchmesser lang, bestehet, und welcher 1½ Fuß von der Horizontalfläche an, vertieft ist, von Pferden durchgetreten, welche zu dem Ende an einen Baum gespannt sind, der sich um einen in dem Mittelpunkt der Fläche errichteten Stiel drehet. In diesem Tretplatze wird die Ziegelerde, wenn sie zu Dachsteinen angewandt werden soll, ½ Fuß hoch geschmissen, und solchergestalt durchgetreten; ist sie aber zu Mauersteinen bestimmt, so wird sie 1 Fuß darin gethan und durchgetreten, weil die Mauersteine nicht so fein und sorgfältig, als die Dachziegelerde, bearbeitet zu seyn braucht.

Bey einer so guten Ziegelerde als die Linumsche ist, habe ich gegen dieses Verfahren nichts einzuwenden, bey minder guter Erde hingegen, finde ich das Durchtreten mit Menschen viel besser, weil diese hierbey gleich die darinn befindliche kleinen Kieseln, Kalksteinchen und mit einem Worte alle fremdartigen Theile aus der Erde entfernen können, die ihr sonst zum künftigen Nachtheil gereichen würden. Nach geschehenen Durchtreten werden von dieser Erde unten in der Scheune die Mauersteine, und oben auf dem Boden die Dachsteine gestrichen, welche letztere auf besonders dazu errichteten Gestellen getrocknet werden. Erstere, nämlich die Mauersteine, werden hingegen nur auf den flachen jedoch vorher wohl gereinigten Erdboden gelegt, woselbst sie so lange einzeln liegen bleiben, bis sie so ziemlich austrocknet sind, worauf sie demnächst zusammen aufgesetzt werden.

Die Stellagen, deren ich oben erwähnte und worauf

die Dachsteine, und zwar jeder auf seinem besondern Bretchen getrocknet werden, sind von hinlänglich starken Lattenwerk zusammengeschlagen. Man beliebe die Figur 6. anzusehen, woraus deren Construction deutlich zu ersehen ist.

In jedem Fache, nämlich von a bis b Fig. 6. haben 120 Stück Dachstein-Bretchen Raum. Bis jetzt sind auf der Linumschen Ziegelscheune nur zu beyden Seiten des Dachstuhls, und zwar in der ganzen Länge des Gebäudes, dergleichen Gestelle angebracht; es soll aber noch auf der Mitte des Balkens zwischen beyden bereits stehenden Stellagen eine dritte angeleget werden; denn nichts ist für den schnellen Betrieb einer Ziegeley vortheilhafter, als wenn die Trockenscheune recht vielen Raum hat; je größer dieser ist, jemehr Steine können darin getrocknet und auch zum künftigen Brande vorräthig gehalten werden, ja alsdann kann sogleich wenn der Ziegelofen ausgekarret ist, derselbe wiederum voll gefüllet werden. Es ist daher sehr gut, daß man die Ziegelscheune gleich so groß anleget, daß zu 2 Bränden die Steine den erforderlichen Raum haben können, daher man denn auch eine beträchtliche Menge Dachsteinbreter vorräthig haben muß. Auf der Linumschen Ziegeley sind deren 36,000 Stück, welche demohngeachtet noch immer ansehnlich vermehrt werden.

Was die Verbindung der in der Rede stehenden Scheune betrift, so bemerke ich, daß jede 5 Fuß von Mitte zu Mitte ein Balken liegt, und ohnedem nur alle 20 Fuß eine Säule unter den Unterzügen, welche die Balken tragen, gestanden hat. Allein durch die auf das Dach gekommene beträchtliche Last einer so großen Menge von Dachsteinen, haben sich die Unterzuge gebogen, und man siehet sich jetzt genöthiget, zwischen jede zwey Unterstützungssäulen noch eine dritte zu setzen, so daß eine von der andern also 10 Fuß absteht. Im Dache behält es übrigens sein Bewenden, daß alle 20 Fuß ein Binder kommt, weil oben auf den Kehlbalken keine Last liegt. Bey einer neuen Anlage einer solchen

Scheune würde man daher sehr wohl thun, gleich vom Anfange an, statt alle 10 Fuß, (wie nunmehr geschehen, welches aber auch wieder zu nahe ist), nur alle 15 Fuß eine dergleichen Säule zu stellen. Der Spannriegel, welcher gemeiniglich unter den Bindern angebracht wird, und auch bey der Linumschen Ziegelscheune angebracht ist, ist völlig unnütz und kann bey einem neuen Gebäude gänzlich wegfallen, weil er nicht nur die Höhe beträchtlich beenget, sondern auch wirklich zur Haltung und Dauer des Gebäudes nichts beyträgt.

Das Dach dieser Ziegelscheune ist mit Stroh gedeckt, indessen befördert ein dickes Strohdach nicht so sehr den Luftzug (der doch bey einer Trockenscheune vor allen Dingen nothwendig ist), als ein Ziegeldach. Es soll daher diese Scheune auch mit der Zeit mit einem Ziegeldache versehen werden.

Ich habe mit Bedacht von dieser Ziegelscheune keine Zeichnung beyfügen wollen, weil diese nur die Kostbarkeit dieser Blätter vermehren würde, und übrigens die Bauart einer solchen Ziegelscheune, auch so simpel und allgemein bekannt ist, daß meine Leser diese entbehren können, und sie wohl aus der Beschreibung hinlänglich vernommen haben werden.

Nunmehr glaube ich alles berührt zu haben, was bey dieser ganzen Anlage der Linumschen Torfziegeley bemerkenswürdig ist. Daß daselbst annoch ein Wohnhaus für den Ziegler und dessen Leute, so wie auch ein Stall für sein Vieh befindlich sind, versteht sich von selbst, und daß auch ein sogenanntes Torfschaum einige Schritte vom Ofen erbauet ist, bemerke ich hier nur beyläufig; denn es findet dabey keine künstliche Bauart oder Einrichtung statt, sondern es ist ein ordinaires mit durchgehenden Balken und 6½ Fuß in Stielen hohes Schauer, welches jeder Bauende nach Willkühr groß oder klein bauen kann, je nachdem er viel oder wenig Torf darinnen lassen will. Wie ich aber schon bey Gelegenheit des Brennschauers gesagt habe, ist

schon

es besser, daß dieses erweitert werde, und zugleich das Torfschauer abgebe.

Allgemein bemerke ich hier noch, daß bey einer ähnlichen Torfziegeley-Anlage der Bauherr vorzüglich darauf Bedacht nehmen muß, daß er dieselbe nicht zu weit von dem Torfbruche abbaue, weil sonst die Anfuhr der großen Menge Torfs, welche zum Brennen der Steine nöthig ist, in Ermangelung der Hofediener äusserst lästig und schwer werden würde. Dies nämliche gilt von der Ziegelerde. Ist die Ziegeley so angelegt, daß die Erde weit angefahren werden muß, so verursacht dieser Transport auch viele Kosten und man muß daher, ehe man eine solche Anlage macht, alle Umstände und Kosten genau in Erwägung ziehen, und solche gegen die Einkünfte balanciren, um darnach den Gewinn berechnen zu können. Doch dieß wird wohl ein jeder ohne mein Erinnern thun.

Da nun in unserm Lande der Torf theils schon an vielen Orten gefunden worden, theils durch unermüdetes Nachforschen noch mehr gefunden wird, so wäre es für das allgemeine Beste recht sehr zu wünschen, daß man sich künftig des Torfs statt des Holzes auf den Ziegeleyen bediente, wo er in der Nähe zu haben ist *).

---

*) Auch in Sachsen findet oder bricht man an mehrern Orten Torf in Menge, z. B. unweit Dresden, Eilenburg, Dürrenberg, und man fängt hie und da im Lande an Gebrauch davon zu machen. So sind z. B unweit Eilenburg, Leipzig Pegau dergleichen Ziegelbrennereyen zu finden. Auch hat das Stiftische Kammercollegium zu Zeitz alle unter dessen Direction stehende Ziegelbrennereyen auf Torf einrichten lassen, welches auch von den Besitzern der Rathsziegelscheune in Zeitz geschehen ist. Der hier sogenannte Torf ist aber nicht der Stechtorf sondern die Braunkohle, welche ebenfalls mit Nutzen angewendet und dadurch viel Holz erspart wird.

Neunzehntes Kapitel.

Vom Kalk- und Gypsbrennen.

§. 657.

Vom Kalkbrennen.

Der Nutzen des Kalks sowohl beym Bauwesen als bey der Landwirthschaft zur Düngung der Felder ist bekannt. Den Kalkstein findet man theils in Steinbrüchen, wo er sein ordentliches Streichen zu halten pflegt, theils auf Feldern, (wie z. B. in Ungarn und in der Schweiz, wo ganze Felder damit bedeckt sind), theils findet man ihn auch in Form der Feldsteine in Bächen und Flüssen. Ferner findet man ihn auch in ganz weicher Gestalt, wie Butter, in gewissen Gegenden von Sachsen, und der Grafschaft Ruppin. Diese letzte Sorte nennet Herr Sprengel unrecht Spar- oder Gypskalk, und legt überdieses dem weichen ruppinischen Kalke, welcher bey Lujar gegraben wird, Mängel bey, die er nicht hat. Was derselbe aber von dem bey Berlin brechenden Rüdersdorfischen Kalke sagt, ist der Wahrheit gemäß.

Der weiche Kalk, der im Ruppinischen gleich unter weniger Thonerde zu finden, und der so weich wie Butter ist, wird in besondern hierzu bestimmten Oefen gebrannt; alsdann thut er eben die Dienste, wie der Rüdersdorfische, außer daß er weniger Hitze und weniger ausdehnende Kraft als letzterer besitzt.

In Böhmen, in der Gegend von Eger, bricht man einen Kalkstein, der 10 — 12 Fuß Dammerde über sich hat, und 2 — 3 Fuß mächtig ist; dieser Kalkstein zerfällt nach dem Brennen sehr langsam, und liefert einen grauen blos zum Mauern geschickten Kalk. In Franken, in der Gegend von Nürnberg, hat man eine Kalkart von der nämlichen Beschaffenheit, die wenig zusammenhängend und fast gar nicht in Steinen gefunden wird. Im Herzogthume Würtemberg, im Voigtlande und mehrern andern Orten, bricht man einen marmorartigen Kalkstein, der in allen Absichten vortreflich, und um so besser ist, je näher er der Beschaffenheit des Marmors kömmt.

§. 658.

Das Kalkbrennen geschiehet auf sehr verschiedene Art. In der Pfalz und an mehrern Orten wird der Kalk gewöhnlich mit in den Ziegelöfen gebrannt, allein diese Ziegelöfen sind ganz anders wie die Berliner Kalk- und Ziegelöfen (wovon weiter unten etwas gedacht werden soll) konstruirt. Der Ziegler kann alles Holz, auch Stockholz gebrauchen; er hat ein gar mäßiges Feuer, blos an der Mündung des Ofens, und der dem Feuer verschafte Zug und Cirkulation, macht den ganzen Ofen, mithin auch den an dem hintersten Ende eingesetzten Kalkstein glühend. Die dasigen Ziegler wissen, daß die Garmachung eines Kalksteins, nur das Durchglühen einer halben Stunde erfordere.

§. 659.

In Oberschwaben, in Oesterreich und Steuermark, hat man keine gewölbte Kalköfen. Man gräbt verhältnißmäßige Löcher aus, deren Seitenwände gemeiniglich mit Bruchsteinen ausgemauert, wohl gar auch nur mit geringem Holze, und zwar blos um das Nachsinken der Erde zu verhüten, ausgeschürzt werden. Der Kalkbrenner macht ein ganz niedriges Gewölbe von rohen Kalksteinen, und packt hiernächst

auf dieses Gewölbe den ganzen Raum voll Kalksteine, vergißt jedoch nicht einige kleine hölzerne Stangen in seinen Bau aufzurichten, und wenn der Ofen die verlangte Höhe erreicht hat, das ganze Gebäude mit verkehrt gelegten Rasen und Erde zu bedecken.

In dem durch den ganzen Ofen gehenden Gewölbe macht er nunmehr Feuer an, die hölzernen Stangen, (welche man daselbst Kerzen nennt), verbrennen, und befördern sodann den Zug und die Cirkulation des Feuers. Die Uebung und der Geruch lehren den Kalkbrenner den Zeitpunkt bestimmen, den das Auslöschen des Ofens erfordert; er wartet hierauf das Erkalten ab, um den Ofen aufbrechen und den Kalk fortschaffen zu können, wobey er aber trockene Witterung zu wünschen Ursache hat. Da nun diese nicht in seiner Gewalt ist, so sollte man dergleichen nicht untadelhafte Oefen, wie auch den Platz vor den Oefen mit einem leichten an den Seiten offenen Schuppen bedecken, um solchergestalt der Witterung trotzen, und das Naßwerden des Kalkes verhüten zu können.

§. 660.

In den Niederlanden wird der Kalkstein mit Steinkohlen, in trichterförmigen oben ofnen Oefen gebrannt. Der Kalkstein und die Kohlen werden Schichtweise oder immer eine Schicht um die andere, einmal Steine, einmal Kohlen, übereinander geschichtet, und der Ofen damit angefüllt; endlich von unten auf Reißholz und Stroh in Brand gesetzt. Alle 12 Stunden wird der unterste Kalk durch die zu dieser Absicht angebrachten Ausziehlöcher, ausgezogen und fortgeschaft, auch der Ofen von oben beständig mit andern Steinen und Kohlen angefüllt. Dieses Kalkbrennen pflegt den 12. May angefangen und bis in den December Monat ununterbrochen fortgesetzt zu werden.

§. 661.

Es ist die beste und bequemste und wohlfeilste Brennart. Man hat sie in einigen Böhmischen Herrschaften nachgeahmt; jedoch die Oefen nicht mustermäßig erbauet. Denn man läßt jeden Einsatz rein ausbrennen, und den Ofen erkalten, ehe zu einem andern Einsatz geschritten werden kann, wodurch Zeit, Kosten und Kohlen unnöthiger Weise verschwendet werden.

Im Herzogthume Bergen, und zwar im Amte Porz, wird der Kalk zwar auch auf vorbemeldete niederländische Art, jedoch nicht mit Steinkohlen, sondern mit einer Art von Erdkohlen, welche der gemeine Mann Drost nennt, gebrannt.

§. 662.

Nach Herrn Sprengel ist die Struktur der Berliner Kalköfen folgende: Sie haben die Gestalt eines länglichen 18 Fuß langen und 15 Fuß breiten Vierecks, und sind oben mit einem Gewölbe geschlossen. Die Höhe dieses Gewölbes von dem Heerde beträgt 12 Fuß. In dergleichen Oefen können 5 Prohm Kalksteine auf einmal gebrannt werden. Es ist aber ein Prohm Kalkstein 21 Fuß lang, 7 Fuß breit und 3 Fuß hoch, mithin enthält ein Prohm 441 Kubikfuß. Die Umfassungsmauern dieses Ofens sowohl wie das Gewölbe, sind aus sehr hart gebrannten Ratenauer Ziegelsteinen erbauet; letzteres ist 3 Steine stark, und erstere sind mit 7 Fuß starken Stäben oder Pfeilern versehen. Es ist nicht leicht zu begreifen, wozu diese außerordentliche Stärke dienen soll, noch weniger aber, daß man sich dazu der sehr hart gebrannten Ratemauer Ziegeln bedient hat, da doch bekannt ist, daß weiche oder halb gebrannte Ziegelsteine im Feuer länger dauern, als die harten, welche dem Zerspringen unterworfen, und nur im Wasser oder in der Luft von vorzüglichem Nutzen sind. Ueberdem sind gedachte Oefen so

übel construirt, daß das Feuer oder die Hitze nicht überall cirkuliren, also auch die Steine nicht zugleich, sondern nur nach und nach erwärmen kann. Aus eben dieser Ursache muß zu einem Brande eine so beträchtliche Menge trockenes Holz verschwendet und der Kalk dadurch unnöthiger Weise vertheuert werden.

§. 662.

Vom Gypsbrennen.

Gyps ist eine kalkartige, doch vom Kalk unterschiedene Steinart. Man findet den Gyps, so wie den Kalkstein, in Steinbrüchen, auch in Flüssen. Er ist von vielfachen Nutzen beym Bauwesen, und wird auf verschiedene Art zubereitet oder gahr gemacht.

Dieses Gahrmachen geschiehet im Kleinen und vorzüglich bey Bildhauer- und Stuckaturarbeit in Kesseln; im Grossen aber in Oefen. Hier soll von jeden dieser Verfahrungsart das Nothwendigste angeführt werden.

§. 663.

Die Bildhauer- und Stuckaturarbeiter finden den in Kesseln gebrannten Gyps zu ihren Geschäften vorzüglich. Sie schlagen den Gypsstein mit Hammern zu Pulver und setzen die zu Pulver gemachte Masse in eisernen oder kupfernen Kesseln aufs Feuer. Sobald dieses Pulver anfängt glühend zu werden, so steigt es wie siedende Milch in die Höhe, das bald darauf erfolgende Sinken dieses Pulvers zeiget dem Künstler, daß der Gyps gahr sey. Man nimmt daher den Kessel vom Feuer, und zwinget das erkaltete Gypspulver zuerst durch grobe, alsdenn durch feine Siebe. Beym Bauwesen oder dem Gebrauche im Großen, bedient man sich jedoch nicht dieser Verfahrungsart, sondern der bekannten Gypsöfen.

§. 664.

Die gemeinsten auch in Berlin gewöhnlichen Gypsöfen haben das Ansehen eines Backofens. Der Gypsbrenner erhitzet den Ofenheerd, so wie der Becker den seinigen, mit dürrem Holze. Hat der Ofen die gehörige Wärme, so wird das Holz oder das Feuer heraus gezogen, und die Gypssteine auf dem Heerde des Ofens ausgebreitet, auch nach gefüllten Ofen, das Mundloch vermauert.

Nach Verlauf von 30 höchstens 40 Stunden kann der Gyps gahr seyn, im Fall der Ofen die gehörige Hitze gehabt hat, widrigenfalls der Gyps entweder gar nicht, oder bald zu stark, bald zu schwach binden wird.

Der gebrannte Gyps wird in hölzernen Trögen, mit großen hölzernen Hammern in Pulver verwandelt, auch diesem Pulver erst durch grobe, dann durch feinere Siebe die verlangte Beschaffenheit gegeben. Je zärter und feiner das daraus entstehende Gypsmehl gemacht wird, um so brauchbarer, zugleich aber um so theurer ist es.

§. 665.

Nur beschriebene Verfahrungsart des Gypsbrennens ist jedoch fehlerhaft, beschwerlich und unsicher. Das öftere Heizen des Ofens und Ausziehens des Holzes verursacht unnöthigen Holzverbrauch: das Einsetzen der Gypssteine in den glühenden Ofen ist beschwerlich und langweilig, überdem gehet beym Ausziehen des Feuers und Einsetzen der Gypssteine ungemein viele Hitze verlohren. Endlich ist der Punkt des Gahrseyns in dergleichen Oefen nicht wohl zu bestimmen, sondern man muß es fast auf ein Gerathewohl ankommen lassen.

§. 666.

Alle diese Fehler werden vermieden, wenn man sich der Oefen bedienet, wozu in einer vor einigen Jahren zu Göt-

tingen gekrönten Preißschrift gute und umständliche Anweisung gegeben worden ist. Die beträchtlichsten Unterscheidungszeichen dieser Verfahrungsart bestehen in einer andern Struktur der Oefen; in beträchtlichen Holz-Kosten und Zeitersparung und in zuverlässiger Bestimmung des Gahrpunkts.

Die Oefen an und für sich selbst unterscheiden sich blos von den oben beschriebenen an Hügeln erbaueten ofnen Kalköfen dadurch, daß vor dem Ofen ein geräumlicher, gepflasterter oder mit Latten ausgeschlagener und mit einem Dache versehener Platz seyn muß. Das Einsetzen und Brennen der Gypssteine wird eben so, wie oben bey den Kalksteinen gedacht ist, veranstaltet, und der Punkt des Gahrseyns durch den Geruch bestimmt. Endlich werden die noch warmen Gypssteine auf den vor dem Ofen befindlichen Platze klein geschlagen, gesiebet und in Fässer gepackt.

Je wärmer die Steine noch sind, und je geschwinder eine Arbeit der andern folget, um so leichter lassen sich die Gypssteine klein machen, und um so besser bleibt auch die Waare, oder um so weniger Feuchtigkeit ziehet sie an sich. Das Kleinschlagen des Gypssteines ist die beschwerlichste und der Brust gar nicht vortheilhafte Arbeit. Wenn man sich daher statt der hölzernen Schlägel, einiger paar Stampfen bedienen wollte, so würde diese Arbeit dadurch weniger beschwerlich seyn, auch mit verminderten Kosten viel geschwinder von statten gehen.

Ende des dritten Bandes, zweiter Abtheilung.

Anzeigen verschiedener wissenschaftlicher und nützlicher Bücher.

Beyträge zur Berichtigung der gangbaren Meinungen über die so genannte Löserdürre oder Rindviehpest von D. Keck in Coswich. gr. 8. Leipzig, bey Wilh. Rein. 1 Rthlr.

Die Veranlassung zu dieser Schrift gab die schreckliche Verheerung, welche die Rindviehseuche im vergangenen Jahre zu Coswich und den umliegenden Gegenden anrichtete. Sie enthält eine unpartheiische und ruhige Untersuchung alles dessen was man über diesen Gegenstand glauben nnd nicht glauben kann. Der Grundsatz: nichts als wahr anzunehmen, was nicht aus sichern Gründen erklärt oder durch reine Erfahrungen bestätigt werden kann, hat den Verfasser überall bey seinen Forschungen geleitet, und Cameralisten, Beamten, Oekonomen und Thierärzte werden hoffentlich den Ankauf und das Lesen dieses Buchs nicht bereuen.

Noth- und Hülfs-Tafel für die, so lange zu leben wünschen, nach Hufeland, von Dr. Rothe, gr. Fol. Leipzig bey Wilh. Rein. 1803. 1 Gr.

Ein sehr zweckmäßiges Unternehmen war es, die Hauptregeln, die der große Hufeland in seiner Makrobiotik zur Verlängerung des Lebens gegeben hat, hier in einem ganz kurzen, gedrängten Auszuge aufzustellen, so daß jeder, dem die Erhaltuug seiner Gesundheit angelegen ist, diese Tafel bequem in seiner Stube aufhängen und sie als Rathgeber in vorkommenden Fällen benutzen kann.

Handbuch der praktischen Landwirthschaft, von K. A. H. Bose. 5r Band. gr. 8. Leipzig bey Wilh. Rein. 1 Rthlr. 12 Gr.

Das Landwirthschaft-liebende Publikum hat die ersten vier Bände dieses wichtigen Werks mit gerechtem Beyfall aufgenommen, und wir dürfen für diesen fünften Theil um so mehr auf Begünstigung rech-

nen, da er die landwirthschaftlichen Zweige enthält, deren ganzer Umfang selten oder nie mit so vieler Kunde erörtert worden, als es hier geschehen ist. Dieser Band enthält in 8 Abschnitten folgende Abhandlungen: 1. Vom Bierbrauen, 2. Branteweinbrennen, 3. Essigbrauen, 4. Stärkemachen, 5. Potaschesieden, 6. Salpetersieden, 7. Kalkbrennen und 8. Ziegelbrennen. Alle 5 Bände kosten zusammen 5 Rthlr. 20 Gr. und der 6. u. letzte Band erscheint zur nächsten Ostermesse 1803.

Engel, L. H. H. von, die Hindernisse in der Landwirthschaft, als Spiegel für die Landwirthe aufgestellt. gr. 8. Leipz. bey Wilh. Rein. 1 Rthlr. 12 Gr.

Ein goldenes Buch für jeden Landwirth, würdig der Feder des alten Veteran in der Landwirthschaft, der sich durch seine Schriften schon berühmt genug gemacht hat. Der Inhalt desselben ist in 64 Briefen folgender: Der Mensch lernt nie aus. Alles will lehren, aber niemand will lernen. Mangel von der so nothwendigen Erkenntniß der Fehler. Wem Gott ein Amt giebt, giebt er auch Verstand. Die Hitze der jungen Landwirthe und die Schläfrigkeit, mit der die Alten an Verbesserung gehen. Die Mode, so sich auf der Landwirthschaft auch ausbreitet. Faulheit und Bequemlichkeit, sich nicht in seiner Ruhe stören zu lassen. Unwissenheit der Herren. Macht der Verwalter und Voigte. Geiz und Sparsamkeit. Uebertreibung der Arbeiter. Nachtheil der Verpachtung. Von den Frohndiensten, und den Zwang, unter welchen die Landwirthschaft noch seufzet, als Triftgerechtigkeit, Braache, u. s. w. Zum Schluß sagt der Verfasser: Ich hoffe übrigens, daß dieses wichtige Werk auch eine gute Aufnahme im Publiko finden soll, weil dieses ein Beweis seyn möchte, daß es uns Ernst ist, besser zu werden, und uns der Vollkommenheit zu nähern, von der wir noch so weit entfernt sind, nach welcher aber jeder vernünftige Landwirth mit so vielen Ernste streben muß. Mit dem besten Wunsche für das Wohl der Landwirthschaft schließe ich also und hoffe das Beste.

Lueder Herrmann, Hans von Engel, Anwendung der englischen Landwirthschaft auf die deutsche und Vergleichung beyder mit einander, nach des Herrn Leibarztes Thaer Einleitung in die engl. Landwirthschaft. gr. 8. Leipzig, bey Wilh. Rein, 1803. 1 Rthlr.

Ohnstreitig ein sehr wichtiges Werk seit der Erscheinung des von dem Hrn. Leibarzte Thaer. Der würdige Verfasser sagt: ein Landwirth in Deutschland zu seyn, ist in der That nicht so etwas geringes, als mancher sich einbildet. Wir wollen also billig seyn und die englische

Wirthschaft genau mit der deutschen in Vergleichung stellen, und dann sehen, ob sie etwas hat, das man bey uns nicht eben so gut findet. So viel in meinen Kräften stehet, werde ich mir auch nicht die mindeste Partheilichkeit zu schulden kommen lassen; denn der Grundsatz stehet unwandelbar bey mir fest, daß der Landwirth in seiner Wirthschaft, so lange er nichts besseres findet, fest halten muß. Meine Absicht ist, in meinen Bemerkungen den richtigen Gesichtspunkt festzusetzen, aus welchen man diese Vorstellungen betrachten und seinen Nutzen anwenden könne. Habe ich diesen Zweck erreicht, so schätze ich mich glücklich, und ich wünsche nichts mehr als sagen zu können: sehet den Deutschen als den ersten Landwirth in Europa.

Oekonomische Abhandlungen und Regeln für praktische Landwirthe zur Verbesserung des Feldbaues, der Viehzucht und der innern Haushaltung. 8. Leipz. bey Wilh. Rein. 16 Gr.

Statt aller Anempfehlung mag hier das bloße Verzeichniß der in dieser Schrift abgehandelten Materien stehen, welches für den Reichthum derselben hinlänglich bürgt? Von der rechten Zeit das Bauholz zu fällen. Von der Aufführung der Lehmwände. Von der Güte des Kalks. Von der Erziehung der Pferde. Von der Erziehung der Kühe. Von der Veredlung der Schaafwolle. Vom Anbaue der Futterkräuter. Vom Nutzen des Baumlaubes. Von der Düngung der Aecker und Wiesen. Vom schädlichen Unkraute und dessen Vertilgung. Vom Kleesaamen. Von der Aufbewahrung des Mehls und der Verbesserung des Verdorbenen. Gries und Mehl aus Kartoffeln. Stärke aus wilden Kastanien zu machen. Essig aus Obst zu bereiten. Baumwolle weiß zu waschen. Vom Lichtziehen und Seifekochen, u. a. m. Wir verbinden wegen der Aehnlichkeit des Inhalts damit die Anzeige einer andern eben so reichhaltigen und gemeinnützigen Schrift:

Sammlungen, nützlicher und auf Erfahrung gegründeter Aufsätze aus der Haus- und Landwirthschaft. 8. Leipzig, bey Wilh. Rein. 5 Gr.

Die eine Sammlung von 60 nützlichen Aufsätzen enthalten, welche sich auf Feldbau, Viehzucht, Baumzucht, Gemüsebau, Kochkunst, u. d. gl. beziehen, und in welchen jeder Landwirth einen reichen Vorrath von Erfahrungen, wie von Vorschlägen zur Verbesserung und Veredlung der Oekonomie finden wird.

Hennert, W., (königl. preuss. Oberforstrath) über den Raupenfraß und Windbruch in den königl. preuss. Forsten, 2te vermehrte Ausgabe, m. 8 Kupfern, gr. 4. Lpz. bey Wilh. Rein. 4 Rthlr.

Bey dem mehr einreißenden Holzmangel ist auch der kleinste Beytrag, welcher die Verbesserung der Wälder und Forsten bezweckt, mit Dank zu erkennen; um so viel mehr aber muß das Publikum den Patriotismus eines Mannes verehren, der zugleich tiefe und gründliche Sachkenntnisse besitzt und in einen Wirkungskreis versezt ist, wo sich ihm täglich neue Erscheinungen und Erfahrungen darbieten. Diese Eigenschaften vereinigen sich in dem Verfasser gegenwärtigen Werkes, das gewiß kein Freund der Forstwissenschaft ohne den ersprießlichen Unterricht über die Vorkehrungen, die er gegen obenerwähnte und verheerende Feinde der Forsten zu treffen hat, daraus zu schöpfen aus der Hand legen wird. Acht illumin. Kupfertafeln, welche mit der größten Genauigkeit und Sauberkeit gearbeitet sind, entsprechen dem Werthe des Buches selbst.

Ueber die Augenentzündungen und ihre Nachkrankheiten, a. d. Engl. des Edvard Moore Noble, herausgeg. und mit Anmerk. begleitet von Dr. und Prof. K. G. Kühn, Lpz. bey Wilh. Rein. 12 Gr.

Die vielen vortrefflichen Erfahrungen, welche der Verf. gesammelt und in diesem kleinen Werke für sein Vaterland herausgegeben hatte, veranlaßten den Hrn. Dr. und Prof. Kühn zu dieser Uebersezzung. Mit seinen eignen Erfahrungen bereichert, kann man sie als ein eigenes ausgearbeitetes Werk ansehen, und es wird gewiß keinen Arzt gereuen, wenn er sich von dem Werthe dieses Buchs durch den Ankauf desselben überzeugt. Selbst für Augenkranke, welche des Arztes entbehren müssen, wird dasselbe von großem Nutzen seyn.

Das Plinianische Africa semper aliquid novi affert findet sich nirgends mehr bestätigt als in folgender so eben erschienenen wichtigen Reisebeschreibung:

J. Barrow's, Reise in das Innere von Südafrika in den Jahren 1797 und 1798. A. d. Engl. mit Anm. übers.

Mit einer Charte u. einem Sachregister, gr. 8. Leipzig, bey W. Rein, 1801. 2 Rthlr. 18 Gr.

Herr Barrow war Sekretär bey dem Gouverneur des Vorgebirges der guten Hoffnung, dem Lord Macartney, und durchreiste auf dessen Befehl nicht allein die ganze Kapcolonie, sondern auch die an dieselbe stoßenden Länder. Gegen Norden und gegen Osten hin ist er weit tiefer in Afrika eingedrungen, als irgend ein Reisender vor ihm. Er ist ein scharfsinniger und wahrheitsliebender Menschenbeobachter, ein vortrefflicher Naturforscher, und sein Buch enthält einen reichen Schatz von neuen Entdeckungen, trefflichen Bemerkungen, fruchtbaren Ansichten und nützlichen Berichtigungen. Er hat ein Volk von Pigmeen angetroffen und das bis jetzt für fabelhaft gehaltene Einhorn gesehen. Alle Wunder, alle Eigenheiten und alle Reichthümer des südlichen Afrika's hat er untersucht. Die Aufschlüsse, die dies Buch über die Hottentotten, Kaffern, Bosjesmans, Namaaquas und andere Völker liefert, sind wahre Erweiterungen unsrer Einsichten in die Menschenkunde. Er verweilte unter diesen Nationen und unterhandelte mit dem Könige der Kaffern und mit dem Bosjesmans. Er hellte das Dunkel auf, das bis jetzt noch über Levaillant's Reisen schwebte, und zog den wahren Verf. dieser Reisebeschreibung ans Licht. Nichts, was das südl. Afrika merkwürdiges enthält, entgieng seiner Aufmerksamkeit. Er machte Entdeckungen in dem Thier- und Pflanzenreiche und verbreitete neue Aufklärungen über die große Haushaltung der Natur; kurz, diese Reise enthält eine solche Menge neuer, interessanter und belehrender Gegenstände zur Geschichte der Menschheit und der Natur, daß Herr Barrow sein Buch leicht dreimal so stark hätte machen können, wenn er seine Materialien nur einigermaßen hätte etwas ausführlicher verarbeiten wollen. Die Charte ist nach astronomischen Beobachtungen entworfen und eine Zierde dieses Buchs, das hier in einer mit Anmerkungen versehener Uebersetzung erscheint und das Niemand ohne wahren innigen Genuß und ohne mannigfaltige Belehrungen durchlesen wird.

Anzeige eines neuen Werks über die Kuhpocken.

Traité de l'inoculation vaccine avec l'exposé et les resultats des observations faites sur cet objet à Hannovre, et dans les environ de cette capitale par Mr. Ballhorn, Medecin de la cour et Mr. Stromeyer, Chirurgien

nen, da er die landwirthschaftlichen Zweige enthält, deren ganzer Umfang selten oder nie mit so vieler Kunde erörtert worden, als es hier geschehen ist. Dieser Band enthält in 8 Abschnitten folgende Abhandlungen: 1. Vom Bierbrauen, 2. Brantemeinbrennen, 3. Essigbrauen, 4. Stärkemachen, 5. Potaschesieden, 6. Salpetersieden, 7. Kalkbrennen und 8. Ziegelbrennen. Alle 5 Bände kosten zusammen 5 Rthlr. 20 Gr. und der 6. u. letzte Band erscheint zur nächsten Ostermesse 1803.

Engel, L. H. H. von, die Hindernisse in der Landwirthschaft, als Spiegel für die Landwirthe aufgestellt. gr. 8. Leipz. bey Wilh. Rein. 1 Rthlr. 12 Gr.

Ein goldenes Buch für jeden Landwirth, würdig der Feder des alten Veteran in der Landwirthschaft, der sich durch seine Schriften schon berühmt genug gemacht hat. Der Inhalt desselben ist in 64 Briefen folgender: Der Mensch lernt nie aus. Alles will lehren, aber niemand will lernen. Mangel von der so nothwendigen Erkenntniß der Fehler. Wem Gott ein Amt giebt, giebt er auch Verstand. Die Hitze der jungen Landwirthe und die Schläfrigkeit, mit der die Alten an Verbesserung gehen. Die Mode, so sich auf der Landwirthschaft auch ausbreitet. Faulheit und Bequemlichkeit, sich nicht in seiner Ruhe stören zu lassen. Unwissenheit der Herren. Macht der Verwalter und Voigte. Geiz und Sparsamkeit. Uebertreibung der Arbeiter. Nachtheil der Verpachtung. Von den Frohndiensten, und den Zwang, unter welchen die Landwirthschaft noch seufzet, als Triftgerechtigkeit, Braache, u. s. w. Zum Schluß sagt der Verfasser: Ich hoffe übrigens, daß dieses wichtige Werk auch eine gute Aufnahme im Publiko finden soll, weil dieses ein Beweis seyn möchte, daß es uns Ernst ist, besser zu werden, und uns der Vollkommenheit zu nähern, von der wir noch so weit entfernt sind, nach welcher aber jeder vernünftige Landwirth mit so vielen Ernste streben muß. Mit dem besten Wunsche für das Wohl der Landwirthschaft schließe ich also und hoffe das Beste.

Lueder Herrmann, Hans von Engel, Anwendung der englischen Landwirthschaft auf die deutsche und Vergleichung beyder mit einander, nach des Herrn Leibarztes Thaer Einleitung in die engl. Landwirthschaft. gr. 8. Leipzig, bey Wilh. Rein, 1803. 1 Rthlr.

Ohnstreitig ein sehr wichtiges Werk seit der Erscheinung des von dem Hrn. Leibarzte Thaer. Der würdige Verfasser sagt: ein Landwirth in Deutschland zu seyn, ist in der That nicht so etwas geringes, als mancher sich einbildet. Wir wollen also billig seyn und die englische

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Touchy, Ferdinand Christian,

Auf dreysigjährige Erfahrung sich gründender praktischer Unterricht der ganzen Landwirthschaft zur Belehrung nicht nur für Anfänger in der Oekonomie, sondern auch für unerfahrne Landwirthe
Bd.: 3,2

Leipzig (1803)

Oecon. 670-3,1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295397-3
VD18 9038959